



## Barbera d'Alba D.O.C.



**Vitigno:** Barbera 100%

**Vinificazione:** Il processo è il medesimo seguito per il Barbera d'Asti DOCG. La vendemmia vien praticata nelle ultime settimane di settembre, le uve in questo caso provengono dalla zona di Alba. La fermentazione, con conseguente macerazione, dura dai 7 ai 10 giorni. La vinificazione è interamente praticata in vasche d'acciaio inox. Questo a dimostrazione di come, partendo dallo stesso vitigno, il vino possa cambiare a seconda del clima e del terreno.

**Gradazione:** Variabile a seconda delle annate in un range tra 13,5% e 15,5%.

**Degustazione:** **Colore:** rosso rubino molto intenso con riflessi violacei.  
**Odore:** intenso, floreale, ricorda la rosa ma, al tempo stesso, è anche speziato.  
**Sapore:** equilibrato, elegante, non astringente, con retrogusto persistente di ciliegia e piccoli frutti.

**Abbinamento:** Si adatta bene a qualsiasi portata dato il suo equilibrio, è consigliato con piatti giovani e freschi.