



# Barbera d'Alba Superiore



**Vitigno:** 100% Barbera da Cossano Belbo.

**Vinificazione:** Dopo un'attenta vendemmia verde in vigneto nel mese di agosto si passa alla vendemmia vera e propria generalmente intorno alla fine di settembre/inizio di ottobre. Per produrre questo vino procediamo con una lunga macerazione per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli. Successivamente a circa 7 mesi di vinificazione in acciaio viene trasferito in piccole botti di rovere di terzo passaggio, dove si affinerà per altri 8 mesi.

**Gradazione:** Intorno ai 14,0% vol. secondo le annate.

**Degustazione:** **Colore:** Rosso rubino con cupi riflessi violetti.  
**Odore:** I profumi varietali di ciliegia e more sono ben amalgamati con quello di vaniglia dato dall'affinamento in legno.  
**Sapore:** Il tannino e il corpo del vino sono ben equilibrati con la sua rinfrescante acidità. Presenta retrogusto fruttato e persistente.

**Abbinamento:** Un vino importante e orgoglioso della zona in cui proviene, si abbina splendidamente con carni rosse, stufati e formaggi.