

BARBERA D'ALBA DOC

Sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio e su quelle di Guarene anche il vitigno Barbera ha i suoi spazi privilegiati: alcuni vigneti dal cui assemblaggio nasce questa Barbera d'Alba, prodotta seguendo un metodo di lavorazione prettamente tradizionale. Il risultato è un vino rosso dai toni rubini e cardinalizi con frequenti riflessi violetti.

Il profumo, ampio e stimolante, è spiccatamente fruttato, con note che ricordano la mora, la prugna e la confettura. Il sentore floreale di petali di rosa si accompagna alle note speziate di pepe e cannella appena accennate. Il sapore si fa apprezzare per la bella struttura, la calda pienezza e la lunga persistenza aromatica.

La Barbera d'Alba si abbina bene ad antipasti e a primi piatti strutturati come le lasagne al forno, oppure carni delicate o cotte alla griglia.

Formati disponibili: 75 cl



Vigneto: vari, situati sulle colline di San Rocco Seno d'Elvio, in Alba e parte nel territorio del Roero, a Guarene

Composizione: 100% Barbera

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre

Vinificazione e Maturazione: pigiatura dei grappoli e fermentazione con macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

Gradazione alcolica: 13-13,5%

Colore: rosso porpora intenso con riflessi rubino

Profumo: note fruttate di mora, prugna e confettura, e floreali di petali di rosa, con lievi note speziate.

Sapore: pieno, caldo e strutturato, con lunga persistenza aromatica.

Abbinamento: salumi e formaggi tipici, antipasti caldi e freddi. Si accompagna bene sia a primi piatti di buona struttura che a secondi delicati a base di carni bianche.