

BARBERA D'ALBA DOC “FIL RUS”

In questo vino la Barbera lega Langhe e Roero come un filo, che nel bicchiere si raggomitola per unire l'essenza di due territori vicini ma, come sempre accade, molto diversi. È infatti il frutto dell'assemblaggio dei vigneti dislocati sia nella sponda sinistra che destra del fiume Tanaro. Un vino che diventa il fil rouge, ovvero il filo conduttore di due grandi terre del vino e che non può essere di altro colore se non rosso.

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 interrate.

Gradazione alcolica: 13-14,5%

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.