BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Prodotto con Adriano Marco e Vittorio

Il nostro primo vino donna, il nostro grande amore. La Barbera: che si presenti giovane o matura, il suo fascino ci conquista ogni volta.

La Barbera è il vino quotidiano delle Langhe, quello che si beve a tavola senza troppi pensieri. Questa Superiore nasce tra Alba e Neive, su vigneti che Marco e Vittorio Adriano conoscono filare per filare. Vendemmia a ottobre, fermentazione spontanea, sei mesi in botte grande e altri nove in bottiglia.

Denominazione: Barbera d'Alba Superiore DOC
Vitigno: 100% Barbera
Zona: San Rocco Seno d'Elvio (Alba) e Neive, Langhe
Vendemmia: Manuale, prima decade di ottobre
Vinificazione: Diraspatura e pigiatura, fermentazione spontanea con lieviti indigeni in acciaio inox a temperatura controllata (24-25°C). Fermentazione malolattica spontanea
Affinamento: 6 mesi in botti grandi di rovere (30-50 hl), poi 9 mesi in bottiglia
Alcol: 14% Vol.
Produzione: 2.500 bottiglie
Al naso: Ciliegia, prugna, spezie, note balsamiche
Al palato: Fresco, vivace, tannico al punto giusto. Bevibile e soddisfacente
Abbinamenti: Pasta al ragù, bolliti, salumi, formaggi di media stagionatura
Temperatura di servizio: 16-18°C