

Barbera d'Alba DOC

Regione:	Piemonte
Provincia:	Cuneo
Uvaggio:	esclusivamente vitigno Barbera
Vinificazione:	in acciaio inox. Fermentazione a temperatura controllata sui 27° C, svinatura a fine fermentazione
Conservazione:	acciaio inox
Colore:	rosso rubino intenso, riflessi granata con l'invecchiamento.
Profumo:	ricco e fortemente fruttato con richiami a sentori speziati
Sapore:	asciutto, intensamente vellutato con l'invecchiamento.
Invecchiamento:	vino da consumarsi sia in gioventù come anche nel medio invecchiamento (6-12 anni)
Gradazione alcolica:	Minimo 11 gradi % vol, normalmente fra i 14-14,5 gradi % Vol.
Temperatura:	18°-20°
Abbinamenti:	salumi, bagna cauda, bolliti, brasati, carne grigliata, formaggi stagionati
Bicchieri:	Calice Bordeaux