

BARBERA D'ALBA SUPERIORE BRIC QUERCIA

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Bric Quercia è parte del versante collinare che contribuisce a formare l'anfiteatro naturale che circonda la cantina.

Le uve barbera qui donano un vino morbido e di grande eleganza. La tipologia Superiore richiede un periodo di affinamento minimo di 12 mesi (di cui almeno 4 in legno) decorrenti dal 1° Novembre dell'anno di raccolta delle uve.

Vinificazione: la fermentazione, con macerazione a cappello sommerso, si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 28°C. Al termine il vino viene fatto affinare in tonneau di rovere per un minimo di 12 mesi. Segue l'imbottigliamento e il conseguente affinamento fino a raggiungere il periodo minimo di 24 mesi, cioè il doppio del minimo previsto dal disciplinare di produzione.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso rubino intenso e l'aroma è ampio e complesso, con evidenti sentori di vaniglia e ciliegia nera. In bocca è pieno e fresco, sapido e armonico, di ottima persistenza.

Abbinamenti consigliati: ottimo con primi piatti ricchi e secondi di carne, selvaggina e formaggi.

Temperatura di servizio suggerita: 16-18°C.



TENUTA CARRETTA

Denominazione	Uva	Superficie vigneto
Barbera d'Alba DOC Superiore	barbera	Ha 2,00
Comune	Primo anno di produzione	
Piobesi d'Alba	1992	

