

# BARBERA D'ALBA

## BARBERA D'ALBA DOC

Il vino è ottenuto da uve Barbera raccolte nei vigneti di proprietà, in comune di Piobesi d'Alba, nel versante di fronte alla cantina. Il suolo è tipicamente sabbioso con una buona presenza di calcare e argilla. Vinificato con una macerazione di circa 10 giorni, viene travasato e lasciato riposare per 6 mesi in una vasca di acciaio inox. Segue l'imbottigliamento e la successiva fase di affinamento in bottiglia per circa 12 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** il colore è rosso rubino intenso con una nota violacea; il profumo è fine e complesso, con sentori di frutti rossi maturi, di viola e ciliegia marasca. In bocca è vellutato, elegante, sapido e ben equilibrato, con una buona acidità in un finale ricco e persistente.

**Abbinamenti consigliati:** ottimo con antipasti, pasta, roastbeef, barbecue e formaggi freschi e a media stagionatura.

**Temperatura di servizio suggerita:** 16-18°C

