



ITA

BARBERA D'ALBA D.O.C. Superiore

Selezione delle migliori uve da vigneti proveniente dalle colline Albesi.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Barbera.

Terreno: Medio impasto sabbioso argilloso.

Vinificazione: Lunga fermentazione alcolica a temperatura controllata di circa 28°-30°C in acciaio inox per circa 30 giorni a cappello sommerso. Fermentazione malolattica a novembre in acciaio e successivo affinamento in legno grande.

Affinamento: 16 mesi in botti di Slavonia e 24 mesi in bottiglia.

Note di degustazione: Bel rosso rubino intenso. Intrigante varietà olfattiva giocata sui toni di confettura di amarena, eucalipto, pepe, chiodi di garofano, tabacco. Sorso freschissimo, caldo e potente, di grande complessità. Finale lungo e gratificante.

Vita media del vino: 10/15 anni.

Alcol: 13,5% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: Carni brasate, bolliti e cacciagione.

ENG

BARBERA D'ALBA D.O.C. Superiore

It is a selection of the best grapevine cultivated on vineyards in Alba's hills.

Exposure: South - south/east

Grapevine: 100% Barbera.

Soil Type: Medium texture characterised by sand and clay.

Vinification: Long submerged cap alcoholic fermentation at controlled temperature at about 28°-30°C for 30 days and malolactic fermentation in stainless steel tanks in November.

Ageing: 16 months in Slavonian oak barrels and 24 months in bottle.

Tasting Notes: It has a deep ruby red colour with an interesting black cherry jam -forward bouquet fused with eucalyptus, pepper, cloves and tobacco overtones. Fresh, warm, full-bodied and highly structured taste, it has a pleasantly lingering finish.

Longevity: 10/15 years.

Alcohol Content: 13.5% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18°C.

Food Pairings: Braised, boiled and game meats.