

Barbera d'Alba Superiore

*Denominazione
di Origine Controllata*



È una selezione delle uve Barbera provenienti dall'area albese.

Tipo di vino: rosso, di corpo, fresco, dal carattere leggermente vellutato e fruttato adatto a un pasto con carni brasate, bolliti e con portate di selvaggina.

Varietà di uva: Barbera 100%

Tenore alcool: 12,5 - 13,5 % vol.

Acidità: 6 - 6,5 gr/l.

Degustazione: 18°C.

Dal colore rosso rubino carico tendente al granata dopo l'affinamento, profumo vinoso, intenso e delicato, sapore rotondo, morbido, quasi vellutato, molto bilanciato. In questo vino troviamo l'impegno del produttore ad assecondare l'evoluzione del gusto moderno, che va avvicinandosi alla dolcezza e alla morbidezza. Adatto ad affinamento in bottiglia, viene messo in vendita dopo 8 mesi di affinamento in vasca.