



BARBERA D'ALBA

D.O.C.

SUPERIORE

DEDICATO AGLI AMICI 2021

Denominazione: Denominazione di origine controllata

Vitigno: 100% Barbera

Zona di produzione: Comuni di Alba, Diano d'Alba

Vinificazione: Macerazione di 18-20 giorni a temperatura controllata compresa tra 25 e 28°C con rimontaggi in vasche di acciaio inox. Svinatura a fine fermentazione alcolica e successiva fermentazione malolattica, svolta anch'essa in acciaio.

Il vino viene affinato in contenitori di rovere di piccola capacità per circa 24 mesi.

Descrizione: Colore rosso granato carico. Profumo di ciliegia e lampone, spezie dolci. In bocca è ben equilibrato, sapido e secco, regala al palato un finale persistente e caldo, sostenuto da vivace acidità e tannini gradevoli e ben integrati.

Temperatura di servizio: 18°C

Età ottimale: sino a 4-5 anni

Gradazione alcolica: 14,5%

Abbinamenti gastronomici: Grandi secondi piatti di carne: brasati, bolliti, stracotti, ottimo anche con selvaggina e formaggi molto intensi