



BARBERA D'ALBA

D.O.C.

SUPERIORE

GRANDEUR 2022

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 botti di rovere per circa 18 mesi.

Descrizione: Colore rosso rubino intenso. Profumo ampio, delicato e caratteristico. In bocca è ben equilibrato, caldo armonico.

Temperatura di servizio: 18°C

Età ottimale: 2-3 anni

Gradazione alcolica: 14,5%

Abbinamenti gastronomici: secondi piatti di carne come bolliti, ottimo anche con selvaggina da piuma e formaggi molto saporiti