

BARBERA D'ALBA D.O.C. SOVRANA

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbera d'Alba D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, una porzione dell'intera massa entra in barrique di rovere francese dove si affina. La restante parte completerà la maturazione nelle grandi botti di rovere di Slavonia. Dopo l'assemblaggio e un ulteriore riposo in serbatoi di acciaio inox, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia.

ABBINAMENTI

Può piacevolmente accompagnare antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi di buona stagionatura. Per la delicatissima sensazione tannica può sorprendere accompagnando anche piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino con delicati riflessi porpora. Offre un'intensa e persistente espressione olfattiva con richiami ai frutti rossi, alle ciliegie sotto spirito e alla frutta matura. Piacevoli ricordi speziati e delicate sensazioni di legno e floreali. Al palato l'esaltante freschezza del Barbera armonizza un grado alcolico evidente ma assolutamente gradevole. Manifesta l'intensità e la persistenza tipica dei grandi vini.

GRADAZIONE ALCOLOMETRICA EFFETTIVA

14,50% vol. (variabile in funzione dell'annata).

ALLERGENI

Contiene solfiti.

