



BARBERA D'ALBA

Barbera d'Alba DOC

REGIONE:
Piemonte

ZONA DI PRODUZIONE:
Langhe, zona DOC Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE:
Barbera d'Alba DOC

VITIGNO:
100% Barbera



INVECCHIAMENTO:

In botti grandi da 50 hl di rovere francese per alcuni mesi



VINIFICAZIONE

Raccolta a mano in ottobre; dopo pigiatura soffice, fermentazione sulle bucce in acciaio per 10-15 giorni con rimontaggi e délestage



AROMA E SAPORI

Profumi di prugna, lampone e mirtillo con un tocco di glicine; al palato agile e armonico, con note acidule vibranti e freschezza



ABBINAMENTI:

Formaggi a latte crudo, salumi e risotti



GIOVANNI ROSSO

CONVIVIO