



### **BARBERA D'ALBA D.O.C.**

VITIGNO: 100% Barbera

VIGNETO: vari nei comuni del Roero.

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per 7 giorni a 28°C.

MATURAZIONE: in botti (35hl) di rovere francese per 6 mesi e in bottiglia per 6 mesi.

RESA ETTARO: 60 hl/ha

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso molto intenso con riflessi violacei, profumi di frutti rossi, grande freschezza in bocca ed eleganza.

ABBINAMENTI: primi e secondi a base di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17°C - 63°F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75l - 0,375l - 1,5l

### **BARBERA D'ALBA D.O.C.**

VINE: 100% Barbera

VINEYARD: various in the boroughs of Roero.

VINIFICATION: maceration in its own skins for 7 days at 28°C

AGEING: 6 months in casks (35hl) of French oak and in bottles for 6 months.

YIELD PER HECTARE: 60 hl/ha

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: intense red colour with shades of violet, bouquet of red fruit, truly fresh in the mouth and elegant.

FOOD PAIRING: goes well with first and second dishes based on meat.

TO BE SERVED AT 17°C - 63°F

BOTTLES: 0,75l - 0,375l - 1,5l