



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

VINE-YARD: 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.

Goes well with first plates and second plates based on meat.

TO BE SERVED AT 17°C - 63°F

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