



DELTEETTO

1953

BARBERA D'ALBA

denominazione di origine controllata

superiore

Bramé

ITA

Il termine piemontese “**bramé**” significa bramare, desiderare e descrive perfettamente le sensazioni che questo vino, elegante ed avvolgente, sa suscitare fin dal primo assaggio.

VITIGNO: Barbera

VINIFICAZIONE: macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE: in botti di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso, profumi di ciliegia matura, amarenae spezie. In bocca struttura ed eleganza supportate dall'acidità tipica della Barbera

ABBINAMENTI: primi con sughi a base di carne o formaggio e secondi piatti. Perfetta per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C – 63 °F

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L – 1,5 L

ENG

The piedmontese word “**bramé**” means desire, crave for something; it perfectly describes the sensations this wine is meant to create since its first sip.

GRAPE VARIETY: Barbera

VINIFICATION: maceration on skins for approximately 10 days

MATURATION: approximately 12 months in oak vats. Follows ageing in bottle

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: deep purple color, with violet hints, cherry notes. In the mouth, it's fresh as typical Barberas balanced by a nice elegance and structure

PAIRINGS: first courses as well as main courses. Very suitable if served by the glass

SERVING TEMPERATURE: 17 °C – 63 °F

BOTTLES: 0,75 L – 1,5 L

