



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: barbera 100%

Nei nostri vigneti pratichiamo un sistema colturale sostenibile, seguendo il protocollo di produzione del

**SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA**

Vigneto: Rocca-Me Cè, comune di Castellinaldo

Vinificazione: macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per otto giorni a temperatura controllata di 28°

Maturazione: in botti grandi di rovere francese per almeno un anno; affinamento finale in bottiglia

Gradazione: 14,5°% Vol.

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Caratteristiche: barbera vigorosa, importante e strutturata. Il colore è rosso rubino vivo e intenso con riflessi viola, tendenti all'aranciato con l'invecchiamento. Al naso predominano le note speziate; facile da riscontrare la prugna, la ciliegia e le more. Il gusto è una delicata sinfonia fra acidità e corpo, con i ricordi di frutta e sensazioni di vellutato equilibrio complessivo. Asciutto e molto persistente.

Abbinamento: piatti della tradizione regionale, carni rosse, cacciagione di pelo e di piuma formaggi a pasta dura stagionati.

Longevità: 5- 6 anni

