



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

Barbera d'Alba

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 sette giorni a temperatura controllata di 28°

Maturazione: in botti grandi di rovere francese; 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 molto vivo e intenso con importanti riflessi viola. Al naso è netta la predominanza delle note speziate e di sottobosco; facile da riscontrare la prugna, la ciliegia e altri frutti rossi. Il gusto è una delicata sinfonia fra acidità e corpo, con i ricordi di frutta e sensazioni di vellutato equilibrio complessivo.

Abbinamento: piatti della tradizione regionale, carni rosse leggere, formaggi a pasta molle o dura.

Longevità: 3-5 anni

