



...vini del Piemonte



Barbera d'Alba D.O.C. Alabarda

Denominazione: Barbera d'Alba d.o.c.

Vigneti: Comune di Neive - Bricco di Neive

Vitigno: Barbera 100%

Resa per ettaro: hl. 60

Esposizione: Est-Sud-Ovest

Terreno: argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni

Maturazione: 24 mesi in botte di legno di rovere da 2.25 hl., seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con riflessi granati

Profumo: ricco, complesso ed intenso di frutta rossa con note leggermente speziate

Sapore: avvolgente e morbido, di notevole struttura e grande equilibrio si sviluppa morbido con lunga persistenza

Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di pasta all'uovo, carni e formaggi

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16-18° C.