

BARBERA D'ALBA D.O.C. SOVRANA

VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Area di produzione del Barbera d'Alba D.O.C.

VENDEMMIA

Manuale, prima metà di ottobre.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e fermentazione in acciaio inox per circa 10-12 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il 30-40% dell'intera massa entra in barrique di rovere francese dove si affina. La restante parte completerà la maturazione nelle grandi botti di rovere di Slavonia. Dopo l'assemblaggio e un ulteriore riposo in serbatoi di acciaio inox, il vino viene imbottigliato e lasciato affinare in bottiglia.

ABBINAMENTI

Può piacevolmente accompagnare antipasti, pasta e risotti, secondi piatti di carni bianche e rosse, formaggi di buona stagionatura. Per la delicatissima sensazione tannica può sorprendere accompagnando anche piatti a base di pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C

CARATTERISTICHE

Vino di colore rosso rubino con delicati riflessi porpora.

Offre un'intensa e persistente espressione olfattiva con richiami ai frutti rossi, a ciliegie sotto spirito e a frutta matura. Piacevoli ricordi speziati e delicate sensazioni di legno e floreali.

Al palato l'esaltante freschezza del Barbera armonizza un grado alcolico evidente ma assolutamente gradevole. Manifesta l'intensità e la persistenza tipica dei grandi vini.

