



BARBERA D'ALBA SUPERIORE "ELISA" DOC

Vitigno: Barbera

Altitudine: 400m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo-arenario.

Densità di impianto: 5000 piante/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale.

Vendemmia: manuale in piccole cassette a metà di Settembre, a seconda dell'andamento stagionale.

Vinificazione: 12 giorni di fermentazione alcolica con macerazione a temperatura per controllata massimizzare l'estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica conferisce armonia ed equilibrio.

Affinamento: in barrique (225 lt) di rovere dai 7 ai 9 mesi a seconda dell'annata.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

ampio, fruttato e caratteristico, intenso, complesso, marcatamente di ciliegia e sottobosco.

Gusto

asciutto, armonico, piacevolmente influenzato da un retrogusto di mandorla amara.

Abbinamenti gastronomici

ottimo con primi piatti di pasta fresca ai sughi ricchi e saporiti, secondi di carne, il sontuoso bollito misto alla Piemontese, le carni in umido e gli arrostiti..

Temperatura di servizio

intorno ai 17 - 18° C.
