

## BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

*Il Barbera d'Alba Superiore è un vino corposo che ben si adatta ad essere consumato con secondi di carne. La raccolta delle uve Barbera è manuale e si effettua verso metà Ottobre, segue poi una rigorosa ed attenta vinificazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il vino viene poi affinato per circa due anni in barriques durati i quali si arricchisce di profumi, morbidezza e rotondità in bocca.*



**Vitigno:** 100% Barbera

**Colore:** rosso rubino intenso.

**Olfatto:** caratteristico, piacevole, intenso. Sentori speziati con note fruttate.

**Gusto:** equilibrato e pieno in bocca. Buona persistenza e struttura, morbido, corposo e piacevolmente speziato.

**Gradazione alcolica:** 14,5% Vol