



Barbera d'Alba doc

Azienda vitivinicola: Voghera



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Barbera d'Alba doc

VARIETÀ UVA:

100% Barbera d'Alba

ZONA:

Neive

AZ AGRICOLA:

Voghera

TERRENO:

Terreno misto, marnoso, sabbioso, che conferisce al vino di queste zone un colore rosso rubino intenso.

PERIODO RACCOLTA:

A mano durante la terza decade di settembre.
NO IRRIGAZIONE ARTIFICIALE

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice con macerazione di 8 giorni, una volta finita la fermentazione, viene conservato in vasche di acciaio.

INVECCHIAMENTO:

In acciaio per 10 mesi a cui segue affinamento per 8 mesi in bottiglia.

ANALISI VISIVA:

Rosso rubino intenso limpido e brillante.

ANALISI OLFATTIVA:

Vinoso e persistente, molto intenso e caratteristico con sentori di frutta a bacca rossa.

ANALISI GUSTATIVA:

Corposo, asciutto, leggermente tannico. (RICCO)

GRADAZIONE:

13,50% vol.

ABBINAMENTO:

Si accompagna a minestre di verdura, risotti, arrosti e selvaggina.

TEMPERATURA:

16/18 °C