

BARBERA D'ALBA

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Barbera 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

90 ht. / hectare

Forma di allevamento / vine-training system:

Guyot

- **Epoca di vendemmia / Time of harvest :**

manuale in ceste verso la metà di Settembre

hand manual, at the middle of September

- **Vinificazione / Vinification :**

vinificazione in vasche termo-controllate in acciaio inox a 24 – 26 °

Vinification in stainless steel thermo-conditioned tanks, 27 – 29 °

- **Invecchiamento /aging :**

Viene affinato per 4 mesi in acciaio

the wine is aged for 4 months in steel tanks

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Colore rosso rubino, presenta un sapore ricco ed intenso di frutta fresca. con poca acidità.

Has a ruby red color with a rich and intensive flavor of fresh fruit.

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Si accompagna bene con antipasti, primi piatti e piatti di carne.

To be enjoyed with antipasti, first dishes and meat.

- **Temperature di servizio / service temperature :**

16 – 18 °

