

BARBERA D'ALBA PALAZZOTTO

- **Provenienza / Origin :**

Roddi altitudine 250 – 350 mt.

- **Vitigno / Grape- variety :**

Barbera 100%

- **Resa per Ettaro / Yield :**

80 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 :**

macerazione con le proprie bucce per circa 7- 8 giorni in vasche di acciaio inox a temperatura controllata 24 ° -26°

maceration on its own skin for approximately 7 – 8 days in stainless steeltanks at 28°

Invecchiamento /aging :

in acciaio per circa 2 mesi ed in seguito in barriques di rovere francese per almeno 12 mesi.

in stailless steel tanks for 4 months and minimum 12 months in freench oak barriques.

- **Caratteristiche organolettiche / organoleptic characteristics :**

Si presenta di colore rosso intenso con riflessi granata, profumo di confettura e vaniglia con grande calore, struttura ed eleganza in bocca.

Wine with red intens color with grenade reflexes, bouquet of jam, vanilla give a great warmth,

Structure and elegance in the mouth.

- **Abbinamenti gastronomici / food combinations :**

Secondi di carne, da solo come vino da meditazione.

Pairs well with second courses or simply on its own whlst contemplating.

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

17 – 18 °

