



Barbera d'Alba

DOC

Superiore

DENOMINAZIONE
DOC

ALTITUDINE
420 metri s.l.m.

VARIETÀ
Barbera 100%

ESPOSIZIONE
Sud-Ovest

ZONA DI PRODUZIONE
Comune di Roddino

SUPERFICIE
2 ettari

ANNO DI IMPIANTO
2000

PRODUZIONE
50-55 quintali

TERRENO
Calcareo-Argilloso

Il vino

Il vitigno piemontese per antonomasia: la Barbera

Profilo sensoriale

Alla vista il Barbera si presenta rosso rubino intenso. Al naso è un vino elegante, con un bell'equilibrio tra spezie di rovere e frutti di sottobosco. Al palato si contraddistingue per la sua acidità, viva, ma ben bilanciata. È un vino avvolgente, di grande pienezza gustativa.

In cantina

La vinificazione del Barbera d'Alba Superiore avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 15-18 giorni. L'affinamento è tradizionale, in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per 12 mesi.



Barbera d'Alba

DOC

Superiore

DENOMINATION

DOC

ALTITUDE

420 meters a.s.l.

VARIETY

Barbera 100%

EXPOSURE

South-West

PRODUCTION AREA

Municipality of Roddino

SURFACE

2 hectares

YEAR OF PLANTING

2000

PRODUCTION

5000-5500 kg

SOIL

Limestone-Clay

The wine

Piedmont's grape variety by definition: Barbera

Sensory profile

Barbera shows an intense ruby red colour to the eye. Elegant bouquet, with a fine balance of oak spices and berries. Its strong but well-balanced acidity dominates the taste. It is an enveloping and extremely full-bodied wine.

In the cellar

The vinification of Barbera d'Alba Superiore takes place in temperature-controlled stainless steel tanks for about 15-18 days. Ageing is traditional, in 25 hl Slavonian oak casks for 12 months.