



*Nome del Vino:*

## **Barbera d'Alba Superiore**

*Denominazione:*

Barbera d'Alba DOC.

*Vitigni:*

100% barbera.

*Tecnica di produzione:*

Dopo il raccolto, l'uva viene macerata per circa 12-15 giorni, con frequenti fasi di rimontaggio e follatura. Segue la malolattica, passaggio precedente all'invecchiamento del vino per un anno in botti di rovere di Slavonia. Infine avviene l'affinamento in bottiglia, ponendo quest'ultima orizzontalmente per alcuni mesi (minimo 12 mesi perché sia "Superiore").

*Descrizione Organolettica:*

Ha tonalità intense del rubino e il profumo fresco ma complesso, si dimostra inizialmente fruttato e vinoso, rilasciando con il tempo eleganti sentori speziati ed eterei che lo completano; gli aromi floreali della rosa canina e quelli fruttati di ciliegia e prugna sono piuttosto pronunciati ma, si riscontrano anche il ribes, la mora matura, la vaniglia e il pepe verde. Ha un sapore complesso e fruttato, con tannini morbidi che dichiarano l'equilibrata presenza del legno conclusa con un sentore di ciliegia marasca.

*Abbinamenti:*

Un vino generoso che si abbina piacevolmente a piatti saporiti e forti, frittiture leggere, arrostiti, carne rossa alla brace, bolliti e formaggi di buona stagionatura.