

Barbera d'Alba DOC Superiore *Buon Ricordo*



Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Vitigno: 100% Barbera

Origine: Diano d'Alba (CN)

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,6 g/l

Estratto secco: 26 g/l

Descrizione: la Barbera è il vitigno a bacca rossa più diffuso del Piemonte e trova sulle colline delle Langhe il suo habitat ideale, dove riesce a raggiungere una maturazione ottimale, esprimendo al meglio il proprio carattere deciso e autentico. La vinificazione avviene in vasche a temperatura controllata, con una macerazione prolungata che conferisce al vino la tipica struttura e la vivace personalità della Barbera tradizionale. L'affinamento di un anno in barrique di rovere francese ne arricchisce il profilo aromatico, donando morbidezza ed eleganza. Dopo ulteriori sei mesi di affinamento in bottiglia, il vino raggiunge un perfetto equilibrio, risultando piacevole e armonioso, con una buona capacità di evoluzione nel tempo.

Vinificazione: fermentazione tradizionale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento: 12 mesi in barrique di rovere francese, seguiti da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: profumi di rosa, ciliegia nera e spezie, arricchiti da delicati sentori di tabacco.

Palato: intenso, fresco e fruttato, con piacevoli note speziate derivanti dall'affinamento in barrique. Il sorso è equilibrato e persistente, sostenuto dalla tipica vivacità acida del vitigno.

Abbinamenti gastronomici: ideale con piatti di carne saporiti, salumi e formaggi stagionati. Si abbina perfettamente anche a primi piatti ricchi e a preparazioni della tradizione piemontese.