

Barbera d'Alba DOC Superiore



Denominazione: Barbera d'Alba DOC Superiore

Vitigno: 100% Barbera

Origine: Langhe

Gradazione alcolica: 14% vol.

Acidità totale: 5,7 g/l

Estratto secco: 27 g/l

Descrizione: un omaggio alla grande tradizione enologica piemontese, questa Barbera nasce da uve raccolte a piena maturazione e vinificate secondo i metodi più autentici, con l'obiettivo di ottenere un vino ricco, di medio corpo e caratterizzato dalla tipica vivace acidità del vitigno. Il lento affinamento in legno, grazie a una graduale micro-ossigenazione, consente al vino di esprimere appieno il suo carattere rustico e deciso, preservandone al contempo l'eleganza e l'equilibrio.

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

Affinamento: 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, seguiti da ulteriori 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso.

Bouquet: profumo persistente e avvolgente, con eleganti sentori di fiori di bosco ed erbe aromatiche essiccate.

Palato: di medio corpo, morbido e armonioso, sostenuto dalla tipica freschezza acida della Barbera. Al gusto emergono nitide note di frutta fresca e mandorla, mentre con uno o due anni di affinamento in bottiglia si sviluppano aromi più complessi di amarena e catrame, che conferiscono al vino maggiore profondità e personalità.

Abbinamenti gastronomici: estremamente versatile a tavola, accompagna con facilità tutte le portate del pasto. È particolarmente indicato con piatti di carne, primi piatti della tradizione e formaggi di media e lunga stagionatura.