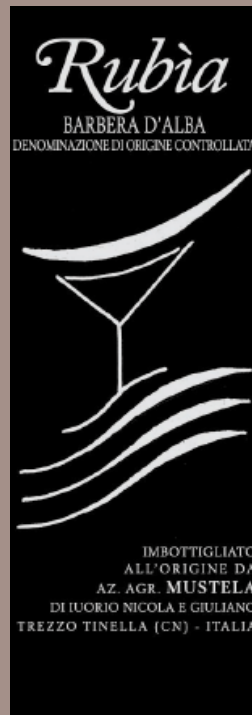


# Barbera d'Alba d.o.c. Rubia



## Analisi fisico-chimica

**Alcol svolto: 13 Vol%**

**Acidità totale: 5,8 g/l**

**Estratto secco netto: 21 g/l**

**Zuccheri riduttori: 2,5 g/l**

## Wine Analysis

**Alcohol: 13 Vol%**

**Total acidity: 5,8 g/l**

**Total extract: 21 g/l**

**Residual sugar: 2,5 g/l**

## Caratteri organolettici:

### Colore:

rosso rubino molto intenso con riflessi granati

### Profumo:

ricco, intenso, ma delicato, con sentori di frutta, vaniglia e cacao

### Sapore:

asciutto e di corpo, con gusto pieno, armonico ed elegante

## Tasting Notes

### Color:

intense ruby red  
with garnet reflections

### Bouquet:

profound, rich, with light  
scents of vanilla and cacao

### Flavor:

dry with a full body, harmonious and  
elegant

After the fermentation, the wine is aged  
for a short time in oak casks