



## Barbera d'Alba DOC "Rubia"

VITIGNO: Barbera

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella

ALTITUDINE: 430 m.

ESPOSIZIONE: sud-est.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

INVECCHIAMENTO: 15 mesi in barrique di rovere francese sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione..

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso porpora intenso.

AROMA: intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.

SAPORE: armonioso e complesso, rotondo ed elegante.

ABBINAMENTO: antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C.