

BARBERA D'ALBA DOC



Vitigno	Barbera 100%
Luogo d'origine	La Morra Frazione Annunziata
Terreno	Superficie Totale: 1,5 ha. Esposizione: Sud-Est. Altimetria: 350 mt. slm Tipologia: calcareo-argilloso
Dettagli del vigneto	Tipo d'impianto vigneto: Guyot Età media: circa 25 anni Resa: 60 q.li/ha
Fermentazione	In acciaio inox con controllo di temperatura per una settimana circa. Malolattica in acciaio.
Affinamento	In legno usato per 3 - 4 mesi. Nessun intervento di filtrazione.
Produzione	10.000 bottiglie circa all'anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: rubino bordeaux.

Olfatto: amarene e frutti di bosco con note di viola, erbe e spezie.

Gusto: fresco, morbido, dolce e sapido di frutta.