

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 acciaio 10 mesi prima dell'imbottigliamento. 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.