

# Barbera d'Alba D.o.c.



**Vitigno:** E' il vino più diffuso e conosciuto in Piemonte. E' di costante e generosa produttività e matura i suoi frutti nella prima quindicina di ottobre. I grappoli sono piuttosto compatti, conico piramidali mentre gli acini sono di media grandezza di colore nero bluastro.

**Vino:** Il Barbera ha origine dal vitigno che porta il suo stesso nome.

**Colore:** Rosso rubino intenso da giovane, tende al rosso granato con l'invecchiamento.

**Profumo:** Vinoso, intenso e fragrante delicatamente etereo alla maturità.

**Sapore:** Asciutto, fresco, di buon corpo con acidità spiccata ma piacevole da giovane. Invecchiando si affina ed armonizza i propri caratteri.

**Invecchiamento:** Vino adatto a buon invecchiamento; anche 6-7 anni.

**Gradazione alcolica:** 12-12,50%

**A Tavola:** Servire a temperatura di 16-18°C. Si accompagna bene a carni bianche e rosse, selvaggina, arrostiti, lessi e formaggi.

**Vine:** The most popular of the Piedmont vines. Its productivity is abundant and constant, the grapes ripen at the beginning of October. They are produced in compact, pyramid-shaped clusters. The grapes, when ripe, are intense blue, almost black.

**Wine:** Only produced from vines of the same name.

**Colour:** Intense ruby red when young, tending to become garnet red with age.

**Bouquet:** Strong but delicately ethereal with age.

**Taste:** Dry, fresh, full bodied, pleasantly slightly bitter when young, acquiring a full and harmonious taste with age.

**Ageing:** A good wine for ageing, 6-7 years.

**Alcoholic level:** 12-12,50%.

**On the table:** Serving temperature 16-18°C. Excellent with white and red meat, wild game, roasted or boiled meat, cheese