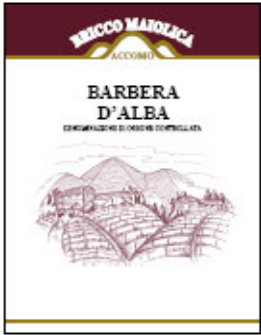




## BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

	<p>100% uva Barbera</p> <p>Vigneto di 3 ettari (circa 15.000 bottiglie) impiantato nel 1975 esposto a sud-ovest (350 - 370 metri s.l.m.)</p> <p>Colore rosso rubino Profumo fruttato con sentori di ribes e pesca nettarina</p> <p>Sapore fresco, gradevolmente acidulo.</p> <p>La vigna della Barbera é nel Comune di Alba, foglio mappa 64, particelle 246-29-30.</p>
---	---

Questa barbera è molto piacevole, facile da bere, nonostante la sua gradazione naturale di almeno 12 gradi.

E' la nostra Barbera tradizionale per cui non viene affinata in piccole botti di rovere ma solamente in serbatoi di acciaio inox per 10 mesi.

Nasce un vino molto fruttato con sentori di ribes, di amarena ma anche di prugne, more e mirtili. Vino fine e delicato, mai aspro, si accompagna bene con la cucina veloce (pizza, salumi, carne alla brace), ma anche con primi piatti di pasta o formaggi morbidi e poco stagionati.

E' ideale con la classica "bagna caöda".

Va servita un po' fresca, sui 15-16 gradi in bicchieri a calice di media ampiezza

---