



Vigna Vigia
BARBERA D'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



100% uva Barbera

Vigneto di 2 ettari (circa 10.000 bottiglie)
Impiantato nel 1974-2000
Esposto a sud (330 - 350 metri s.l.m.)

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati

Profumo netto con sentori di prugna e vaniglia

Sapore pieno con tannicità equilibrata e retrogusto di legno nobile

La Vigna Vigia è nel Comune di Alba, foglio mappa 64, particelle 44-45-46-246

Il bricco Maiolica è diviso fra il Comune di Diano e quello di Alba: la Vigna Vigia è nel territorio comunale di Alba e presenta le migliori caratteristiche della barbera delle Langhe albesi.

Questa Barbera, affinata per 18 mesi in piccole botti di rovere, diventa vellutata e avvolgente. Non è mai aspra.

Le note fruttate e vanigliate delle piccole botti dove si affina per un anno e mezzo, si armonizzano con la forte struttura del vino per proporre gusti e aromi più complessi e nuovi.

E' adatta a piatti gustosi e ben conditi.

Diventa compagna ideale del grande bollito misto. Predilige i formaggi grassi e un po' stagionati. Va servita a 18°C in grandi calici per non disperdere il piacere del suo profumo avvolgente.

