



Barbera d'Alba Doc "Classica"

Territorio: Colline della Bassa e Alta Langa.

Vinificazione classica con macerazione di 10-12 giorni seguita da fermentazione Malo-Lattica.

Sosta invernale in vasche di acciaio e botti grandi filtrazioni in primavera e imbottigliamento a fine primavera inizio estate.

Colore rosso vivo con riflessi porpora. Profumo vinoso, fragrante con delicati frutti rossi. Sapore austero di buona gradazione, struttura piena dalla giusta morbidezza con finale acidulo a secondo dell'annata.

Vino da tutto pasto ma si abbina bene a bolliti misti, agnello e formaggi stagionati.

Servire a 18-20 Tc°.