



ANNATA 2021

## Barbera d'Alba DOC

Vino che si presenta dal colore rosso rubino brillante, al naso spiccano sentori di spezie fresche, ma anche frutta rossa, mela croccante, al palato grazie alla sua bella mineralità è fresco ma è attenuata anche dal passaggio in barrique che lo rende morbido e delicato, sentori di pepe e leggere note vanigliate, finale persistente e di ottima lunghezza.

Ottimo vino da abbinare a piatti di carne di una certa grassezza, come arrostiti di vitello, involtini o anche brasati, salumi e formaggi di media stagionatura.

Dopo la raccolta che avviene all'incirca verso la fine di Settembre esclusivamente a mano, le uve vengono sofficemente pressate, il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per qualche ora, successivamente fermenta in tini di acciaio a temperatura controllata, successivamente affina per un periodo in acciaio e un periodo in barrique.

### Informazioni di base

**Regione:** Piemonte

**Gradazione:** 13.5%

**Capacità:** 75 cl.

**Vitigni:** Barbera 100%

**Affinamento:** in vasche di acciaio e barrique

**Temperatura di servizio:**

16°-18° C

**Abbinamenti:** carni, salumi, formaggi  
Annata: Annata 2021

