



BARBERA D'ALBA D.O.C.

Uva piemontese per eccellenza e il suo vino protagonista indiscusso delle mense contadine, vitigno di forte vigoria.



Varietà di uva: *Barbera 100%*



Collocazione del vigneto: *Castellinaldo d'Alba*



Tenore alcool: *13.5% - 14%*



Temperatura di servizio: *14-16°C*



Vendemmia: *seconda metà di settembre*



Vinificazione: *Le uve raccolte subiscono una fermentazione in vasche di acciaio sulle proprie bucce*



Colore: *rosso rubino brillante*



Profumo: *vinoso con intensi profumi fruttati*



Sapore: *franco, armonico, ricorda alcuni frutti a bacca rossi quali lampone e ribes*



Abbinamenti: *paste al ragù o ai taglieri di prodotti nostrani, secondi di carne*



Azienda Agricola
**FERRERO
MICHELE**
CASTELLINALDO D'ALBA DAL 1891