

## **Denominazione:** Barbera d'Alba DOC

**Vitigno:** Barbera 100%

**Vigneto:** Rocca-Me Cè, comune di Castellinaldo d'Alba

**Vinificazione:** macerazione sulle proprie bucce in vasche di acciaio inox per sette giorni a temperatura controllata di 28°

**Maturazione:** 6 mesi in botti grandi di rovere francese; affinamento finale in bottiglia

**Gradazione:** 14,5% Vol.

**Caratteristiche:** barbera vigorosa, importante e strutturata. Il colore è rosso rubino molto vivo e intenso con importanti riflessi viola. Al naso è netta la predominanza delle note speziate e di sottobosco; facile da riscontrare la prugna, la ciliegia e altri frutti rossi. Il gusto è una delicata sinfonia fra acidità e corpo, con i ricordi di frutta che si riaffacciano sul finale e una sensazione di equilibrio complessivo che dona ricchezza alla beva.

**Abbinamento:** piatti della tradizione regionale, carni rosse leggere, legumi, formaggi a pasta molle o dura.

**Longevità:** 3-5 anni

