



Barbera d'Alba doc

Расположение виноградника

Регион производства DOC Барбера д'Альба

Сортовый состав

Барбера

Характеристики виноградника

Разные экспозиции и альтитуда.

Особенность винификации

Виноград собирается вручную, в октябре. После мягкого дробления, сок ферментируется в контакте с кожей в стальных чанах в течение 10-15 дней, с ежедневными ремонтажами и одним делестажем на середине этапа.

Особенности выдержки

В течении нескольких месяцев, в бочках из французского дуба объемом в 50 гл.

Аромат

Слива, малина, черника, с тонкими нотками глицинии.

Вкус

Питкость, гармония и яркая свежесть.

Гастрономия

Сыры из сырого молока, салями, ризотто (температура подачи: 14-16°C).



GIOVANNI ROSSO