



## BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

### SUPERIORE 2010

**Vitigno | Grape variety:** barbera 100%

**Terreno | Soil:** calcareo franco argilloso con marne di media profondità

**Età media vigneti | Average vineyard age:** 30 anni (years)

**Produzione media | Average production:** 60 q.li/ha

**Gradazione alcolica | Alcohol:** 13,2% vol.

**Acidità | Acidity:** 5,90 g/l

**Anidride solforosa tot | Sulphur dioxide:** 79 mg/l

**Estratto secco | Dry extract:** 27 g/l

**Vinificazione:** in rosso a cappello emerso con rimontaggi giornalieri e fermentazione a temperatura controllata, macerazione di 15-20 giorni

**Fermentazione malolattica:** consecutiva all'alcolica

**Affinamento:** in piccole botti di rovere per 6 mesi, in botti da 25 hl per ulteriori 6 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi

**Colore:** brillante, rosso rubino, granato intenso con riflessi lievemente violacei

**Olfatto:** netto ampio con note di rosa, ribes, leggera spezia e cioccolato

**Gusto:** pieno, armonico, sapido con finale gradevole e persistente

**Abbinamento:** vino considerato da tutto pasto dà il meglio di sé con piatti leggeri e non troppo saporiti

**Vinification:** on the skins, fermentation at a controlled temperature with daily pumping of the must over the cap, and maceration for 15-20 days

**Malolactic fermentation:** following on from alcoholic fermentation

**Maturing:** in small oak barrels for 6 months, followed by 6 months in 25-hl casks and a year in the bottle prior to its release

**Colour:** bright, intense, garnet ruby red with slightly purplish nuances

**Nose:** clear-cut and expansive, with rose, redcurrant, spices and chocolate overtones

**Taste:** round, luscious and full-bodied, with nice long finish

**Pairings:** considered a wine for serving throughout a meal, it gives of its very best with light, not overly flavoursome dishes

temp: 20 °C | 75 cl. | 13,2% vol.

