

BARBERA d'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ALABARDA

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba d.o.c.
VIGNETI: Comune di Neive - Bricco di Neive
VITIGNO: Barbera 100%
RESA PER ETTARO: hl. 60
ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest
TERRENO: argilloso
FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale,
in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni

MATURAZIONE: 24 mesi in botte di legno di rovere da 2.25 hl.,
seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granati

PROFUMO: ricco, complesso ed intenso di frutta rossa con note leggermente speziate

SAPORE: avvolgente e morbido, di notevole struttura e grande equilibrio
si sviluppa morbido con lunga persistenza

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di pasta all'uovo, carni e formaggi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.



DANTE  RIVETTI

Azienda Agricola . Località Bricco di Neive, 12 . 12052 Neive (CN) Italia
www.danterivetti.com

vitigno
BARBERA