

BARBERA d'ALBA
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Mara

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba d.o.c.
VIGNETI: Comune di Neive - Rivetti - 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: affinamento per almeno 10 mesi in acciaio,
seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

PROFUMO: intenso di frutta rossa matura, ciliegia e bacche

SAPORE: in bocca è profondo ed armonico, equilibrato di ottima bevibilità.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati

GRADAZIONE ALCOLICA: 13.5%
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18° C.



DANTE & RIVETTI

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

vitigno
BARBERA