Barbera d'Alba

DOC

Un Barbera classica che invita a reiterare il sorso, grazie alla buona acidità e agli accenti di frutta matura. Non stanca mai.

Denominazione: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietà: Barbera d'Alba

Terreno: Marne limose e calcaree. Esposizione a sud.

Vinificazione: Dopo la pigiadiraspatura il mosto, a contatto con le bucce, fermenta per circa due settimane in vasche di acciaio a temperatura controllata.
Dopo il primo travaso si sviluppa naturalmente la fermentazione malolattica.
Successivo affinamento in botti di rovere per 12 mesi.

Caratteristiche organolettiche: Colore intenso con riflessi porpora. Sentori di ciliegia, spiccata acidità che conferisce piacevole freschezza.

Stra

Azienda Agricola Stra

Loc. Ciocchini 5 - 12060 Novello (CN) - Italy
Tel. +39 0173 731214 - info@aziendaagricolastra.it - www.aziendaagricolastra.it