# Barbera d'Alba Superiore

DOC

*Un Barbera ricca e sontuosa, dal corpo pieno e avvolgente. La massima espressione di un vitigno iconico della tradizione enologica piemontese.*

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

**Varietà:** Barbera d'Alba

**Epoca di vendemmia:** Inizio ottobre

**Terreno:** Esposizione Sud.
Il terreno è ricco di marne limose e calcaree.

**Vinificazione:** Pigiadiraspatura, fermentazione a contatto con le bucce per circa 14 giorni.
Svinatura, pressatura soffice, stoccaggio in vasche di acciaio fino a fermentazione malolattica avvenuta.
Successivo affinamento in botti di rovere da 10 o da 30 ettolitri per 24 mesi.

**Caratteristiche organolettiche:** Il colore è porpora intenso con riflessi granati. Intenso profumo di frutta matura.
Struttura imponente e robusta, piacevole freschezza con persistente retrogusto di ciliegia e prugna.

Stra

**Azienda Agricola Stra**

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