



BARBERA D'ALBA ROSS D.O.C.

COME NASCE:

Da una vendemmia tardiva ed un'accurata cernita di uve barbera. Vinificato tradizionalmente mediante lunga fermentazione sulle bucce.

INVECCHIAMENTO:

Viene invecchiato 2 anni in botti di rovere di slavonia, in seguito affinamento in bottiglia.

ANNO DI PRODUZIONE:

2021.

GRADAZIONE:

14°.

ANALISI ORGANOLETTICA:

Di colore rosso rubino intenso, all'olfatto è fine ampio, elegante e vellutato, si avvertono bene sentori di viola, rosa appassita, vaniglia e sottobosco. Al gusto è armonico, pieno, vellutato, con vigoroso corpo e stoffa nonché grande persistenza.

COME SERVIRLO:

Ad una temperatura di 18°-20° .

ABBINAMENTO:

Si sposa ottimamente con piatti forti di carne o formaggi invecchiati, adattandosi bene anche ai primi piatti in genere.

CONSERVAZIONE:

Può essere conservato bene anche 20 anni se se viene mantenuto in luogo fresco, lontano da fonti di luce, bottiglia coricata di modo che non si formi aria tra il tappo e il vino.