BARBERA D'ALBA DOC

Vitigno: 100% Barbera

Zona di produzione: Monteu Roero

Vinificazione: diraspatura dell'uva fresca. Fermentazione in vasca di acciaio inox. Al raggiungimento del picco di temperatura, délestage in vasca di acciaio a temperatura controllata a 18 °C per una notte. Rimontaggi e follature durante la fase tumultuosa.

Affinamento: anfore di terracotta

Vita media del vino: Vino di media durata. Molto godibile nei primi 4/5 anni di vita.

Temperatura di Servizio: 18-21° C

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: tra i profumi emergono sensazioni fruttate di mora e fragola.

Gusto: struttura equilibrata con un tannino soffice ed un acidità bilanciata che gli donano freschezza e piacevolezza al palato.

Abbinamenti: consigliato l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse e primi con sughi piuttosto sostanziosi quali gli agnolotti al ragù o i tajarin della tradizione con un sugo di salsiccia. Ideale per l'aperitivo estivo se servito ad una temperatura attorno ai 15 °C.

Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 Cell. +39.338.8164016
E-mail: info@bajaj.it