

Barbera d'Alba

DOC



Come nasce

Le uve raccolte a mano in piccoli contenitori vengono poi pigiate in modo soffice e con l'eliminazione dei raspi. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata compresa tra i 24 ed i 26°C. Infine l'affinamento del vino procede in botti di rovere da 25 hl per circa un anno.

Come berlo

È il vino ideale per piatti di struttura e anche un po' rustici: già dagli antipasti ama i piatti a base di carne, in particolare di maiale; poi i primi piatti di paste ripiene con sughi dal sapore deciso; infine, le carni rosse stufate o brasate e i formaggi ben stagionati.

DENOMINAZIONE

DOC

VIGNETO

Barbera

ALTITUDINE

240-280 m slm

ESPOSIZIONE

Da Ovest a Sud-Ovest

TERRENO

Calcareo-argilloso

Musso



Barbaresco (CN)
Via Domizio Cavazza 5 | 12050

TEL. +39 0173 635129
MAIL mussobarbaresco@gmail.com