

Barbera d'Alba Superiore

Brua

DOC



Come nasce

I grappoli vengono pigiati in modo soffice e i raspi eliminati. La vinificazione avviene all'interno di vasche in acciaio a temperatura controllata compresa tra i 24 ed i 26°C, per cui attraverso una macerazione accompagnata da frequenti rimontaggi, si cerca di estrarre il colore dalle bucce.

L'invecchiamento del vino dura circa due anni. Il vino viene affinato in parte in botti da 25 hl o 30 hl ed in parte in tonneau da 500 lt, al fine di trovare il giusto equilibrio strutturale che dovrà caratterizzare il prodotto finale.

Come berlo

Ottimo per piatti di struttura e tradizionali: già dagli antipasti ama i piatti a base di carne, in particolare di maiale, primi piatti di paste ripiene con sughi dal sapore deciso e 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

