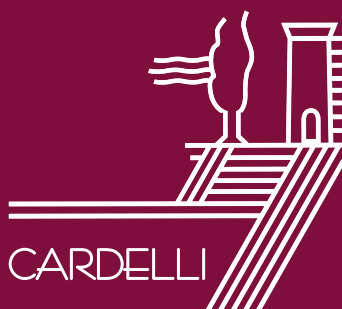




BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Varietà	Barbera d'Alba DOC
Terreno	Marnoso-argilloso-calcareo, poco profondo
Vigneti	Alta Langa, 500-600 m
Sistema di allevamento	Controspalliera
Potatura	Guyot
Vinificazione	Vinificazione in vasche d'acciaio, con controllo della temperatura di fermentazione (28°C). Travasi e malolattica indotta e completata con il mantenimento della temperatura. Numerosi travasi durante la maturazione in vasche d'acciaio.
Uvaggio	100% Barbera
Colore	Rosso Rubino con riflessi viola intenso
Profumo	Note di frutti rossi freschi, sentori di mirtillo e more esaltano la persistenza olfattiva.
Sapore	In bocca è fruttato, con una buona acidità e freschezza. Il vino ha un'espressione intensa ma delicata e la nota acida è stemprata da una sottile sapidità minerale.
Abbinamenti	Questo vino si adatta ad accompagnare al meglio primi piatti di pasta fresca o secondi di carne grigliata o con cotture veloci, formaggi da freschi a mediamente stagionati e salumi non troppo aromatizzati.
Gradazione	13%



AZIENDA AGRICOLA CARDELLI DANILO

Via San Antonino 12 bis Albaretto della Torre
12050, Cuneo - Italia
P.IVA: 02506000047