



## **BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE IL BOSCO**

Vitigno: Barbera.

Provenienza: comune di Neive.

Altitudine: 320 m.

Esposizione: sud-est.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno.

Invecchiamento: 18 mesi in botticelle di rovere francese sulle fecce della fermentazione. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore: rosso porpora intenso.

Aroma: intenso con note che vanno dal mirtillo al lampone alle ciliegie.

Sapore: armonioso e complesso, rotondo ed elegante.

Abbinamento: antipasti caldi, primi importanti, carni bianche e rosse elaborate.

Temperatura di servizio: 18°C.

