



# BARBERA D'ALBA DOC

*Denominazione:*  
Barbera d'Alba Doc

*Vitigno:*  
barbera

*Prima annata  
prodotta:*  
2000

*Esposizione:*  
ovest

*Tipo di terreno:*  
marna

*Altitudine vigneti:*  
250 m s.l.m.

*Vendemmia:*  
a mano in cassette  
da 20kg

*Affinamento:*  
in botti d'acciaio

*Vinificazione:*  
diraspatura,  
fermentazione in acciaio

*Formati:*  
0,750 l  
1,5 l

## *Note organolettiche:*

colore rosso rubino; naso con sentori di frutta matura come ribes rosso e prugna. In bocca ha un'impronta vinosa

con una leggera vena acida che gli conferisce un retrogusto delicato.

