



→ **Uve:**
100% Barbera

→ **Vinificazione:**
macerazione di 15-18 giorni

→ **Affinamento:**
12 mesi in barriques

→ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2020

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime un carattere unico. Si presta all'invecchiamento e negli anni tende ad acquisire struttura e personalità.

Il passaggio in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici di una varietà dal carattere rustico ma affascinante.

Un vino molto generoso al naso, esuberante nelle note di frutti a bacca rossa e nera. La permanenza in legno aggiunge complessità e un tocco speziato, che completano il profilo olfattivo.

In bocca una leggera rasoia acida lascia il posto a un corpo pieno e caldo, con sensori di confettura, prugne e dolci note vanigliate. La Barbera seduce per ampiezza e struttura, regulate e contrastate dall'acidità tipica dell'uva.

L'affinamento in barrique smussa questo carattere e il vino si presenta piacevolmente fresco e bilanciato.