

Barbera d'Alba DOC

DOC (DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA)



TERRENO: CALCAREO- MARNOSO

PERIODO DI VENDEMMIA: 15 SETTEMBRE – 15 OTTOBRE

PRODUZIONE A ETTARO: 100 q.

INVECCHIAMENTO: 6-12 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 13% – 14%

ZUCCHERI: 0-0.1 g/l

ACIDITA': 5.50 - 6.50g/l

SOLFOROSA: 50- 80 mg/l

CARATTERISTICA: FERMO

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino intenso con tipici riflessi porpora.

Aroma: dolce, complesso, fruttato, ampio con sentore di fragole, vaniglia, chicchi di caffè e cacao. Interessante aroma di uva Barbera riconoscibile dal tipico sentore di violetta.

Sapore: ricco di aromi di frutta matura, vellutato, con uno speciale sentore di spezie, armonico e molto ben equilibrato con un finale piacevolmente grandioso ed elegante. è un vino di corpo, di grande effetto con un buon equilibrio tra i suoi aromi fruttati e il calore alcolico

Temperatura di Servizio: 18-20 ° C.

Si può conservare:10 anni.

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

Vino a tutto pasto, ottimo con primi e secondi di carne.



Via Guglielmo Marconi 55 • Montà D'Alba - Italy
Phone +39(0) 173 975231 • Mobile +39 340 3272683
www.cascinamarchisio.com • info@cascinamarchisio.com