

Barbera d'Alba DOC *Superiore*



Comune: Monforte d'Alba - Loc. San Sebastiano | Novello, MGA Ravera

Vitigno: Barbera 100%

Vinificazione: fermentazione spontanea a contatto con le bucce in vasche d'acciaio per 30 giorni.

Affinamento: 12 mesi in legno con successivo imbottigliamento nel mese di novembre.

Formato: 0,75 L – 1,5 L Magnum

Temperatura di servizio: 18° C

Profilo sensoriale: gusto intenso, strutturato, avvolgente e lungo.
Bouquet aromatico con sentori di frutti di bosco, frutta candita e sotto spirito e spezie.
La bocca è piena, fresca e dalla grande bevibilità.

