

Barbera d'Alba DOC

Vino rosso ottenuto dalla vinificazione delle uve selezionate nei nostri antichi vigneti. Consigliato come vino da tutto pasto si sposa bene con primi piatti, carni bianche, formaggi e piatti speziati.

CARATTERISTICHE TECNICHE

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Comune: Treiso, Alba, Neviglie, Magliano Alfieri

Esposizione solare: Sud, Sud-Est, Sud-Ovest

Superficie: 17 Ha

Resa per ettaro: 65,00 HI

Vitigno: Barbera

Tipo di allevamento: Guyot

Vinificazione: 10-15 giorni in vasche di acciaio inox.
Temperatura controllata

Invecchiamento: 9 mesi in botti di rovere di Slavonia

Colore: Rosso porpora con riflessi granato

Profumo: Sentori di frutta nera e note leggermente speziate

Gusto: Avvolgente con una delicata acidità ed una buona persistenza al palato



Cantina Pertinace

Località Pertinace, 2/5 - 12050 Treiso CN
t. 0173 442238 - f. 0173 442238 - pertinace@pertinace.it
pertinace.it