DANTE RIVETTI

BRICCO di NEIVE . PIEMONTE . ITALIA

...vini del Piemonte

Barbera d'Alba D.O.C. Superiore Boschi

Denominazione: Barbera d'Alba d.o.c. SUPERIORE
Vigneti: Comune di Neive - Bricco di Neive
Vitigno: Barbera 100%
Resa per ettaro: hl. 60
Esposizione: Est-Sud-Ovest
Terreno: argilloso
Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni
Maturazione: 12 mesi in botte di legno di rovere da 50 hl., seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.
Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con riflessi granata
Profumo: ricco, complesso ed intenso di frutta rossa, ciliegia con note leggermente speziate
Sapore: pieno ed armonico, in bocca è profondo con un finale amarognolo della mandorla
Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di pasta all'uovo, carni e formaggi
Gradazione alcolica: 14%
Temperatura di servizio: 16-18° C.