



BARBERA D'ALBA DOC Superiore Pajun



Formato: 375 ml - 750 ml 1500 ml – 3000 ml

Vitigni: Barbera 100% dal vigneto Pajorè

Vendemmia: manuale con selezione accurata dei grappoli

Resa: 80 q.li/ha

Vinificazione: pigiatura in Settembre/Ottobre con diraspatura morbida delle uve. Macerazione di circa 7 giorni con follature manuali. Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: 13 mesi in grandi botti di rovere da 50 hl e 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14 % Vol.

La Barbera Superiore di Pier è di colore rosso porpora, dall'aspetto quasi opaco. Bouquet intenso con aromi di marmellata di ciliegia, completati da una leggera nota di vaniglia dolce.

Al palato ha una densità spessa e fruttata, bilanciata dalla sua acidità tradizionale, che gli dona un finale lungo e vellutato.

Temperatura di servizio consigliata 16-18° C nel classico bicchiere ballon.

Per il suo gusto pieno e secco si accompagna bene con piatti a base di carne arrostita o lessa e con il formaggio.