



## **BARBERA D'ALBA DOC Morosa**



**Formato:** 375 ml - 750 ml

**Vitigni:** Barbera 100%

**Vendemmia:** manuale a fine Settembre

**Resa per ettaro:** 90 q.li/ha

**Vinificazione:** diraspatura e pigiatura delle uve. Fermentazione naturale in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per 7-10 giorni

**Affinamento:** in acciaio 5 mesi

**Gradazione alcolica:** 13% Vol

Il colore è rosso rubino intenso. Il profumo rivela una buona vinosità e sviluppa il tipico bouquet di questa varietà: prugna, amarena, mora e felce. Al palato è fresco, fruttato con finale lungo e persistente.

Temperatura di servizio consigliata 16-18° C.

Si accompagna con salumi e formaggi freschi.