



BARBERA D'ALBA D.O.C. "SUPERIORE"



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Da uve Barbera 100%.

Un colore porpora, cupo ma raggiante.

Note speziate di cannella e tamarindo, frutta rossa matura e in macerazione, liquirizia e amarena, da far girare la testa.

Bocca setosa, lineare: sorso fresco e carnoso, strutturato al punto giusto.

Secondi di carne importanti, a tener testa alla sua forza. Piccione o petto d'anatra, crostini toscani e terrine.

Temperatura di servizio : 17-18 °C

VITIGNI E VINIFICAZIONI

Vigneti: loc. San Martino, Monforte, 450 metri s.l.m. esposizione sud; loc. Bussia, Monforte, 280 metri s.l.m. sud-est; loc. Merenda, Monforte, 420 metri s.l.m. ovest

Terreni: calcareo-sabbioso, con buona dotazione di argilla (20%)

Resa per ettaro: 60 q.li

Vendemmia: manuale, con selezione dell'uva in vigna e in cantina

Vinificazione: rotomaceratori orizzontali per minimo 8 giorni alla temperatura di circa 30 °C

Affinamento: fermentazione malolattica e sosta 24 mesi in barriques nuove di rovere francese a grana fine

MONTI

Loc. San Sebastiano, 39 - 12065 Monforte d'Alba (CN) - Italia
Tel: +39.0173.78391 - E-Mail: wine@paolomonti.com - www.paolomonti.com