



Antica Cascina dei Conti di Roero



BARBERA D'ALBA DOC

Comune di produzione: Canale

Vitigno: 100% Barbera

Esposizione: est

Terreno: marne sabbiose

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg.
Fine settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione di 15/20 giorni

Affinamento: in tini di acciaio per 12 mesi e imbottigliata l'anno dopo prima della vendemmia

Quadro aromatico: Rosso rubino acceso; sentori di frutta matura, prugna, mora e ciliegia marasca; fragrante, fresco, buona acidità, retrogusto di frutti d bosco e vaniglia

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti con il cibo: agnolotti al plin ai tre arrosti, tajarin al ragù, carni al forno, in umido e lesse, formaggi a media stagionatura, tome di Langa

Il nostro consiglio: bagna cauda

Il momento migliore per berlo: ovunque, in compagnia di tanti amici