


ROSSO, DOC

# Barbera d'Alba Superiore

Costa Catterina · Roero, Piemonte

| | |
|---|---|
| UVE | Barbera |
| DENOMINAZIONE | DOC |
| ZONA | Roero, Piemonte |

## NEL BICCHIERE

Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso con sentori di prugna, more, ciliegie. Sapore persistente, corposo, intenso, acidita' più accentuata, ma equilibrata.

## VINIFICAZIONE

Dopo un periodo di fermentazione alcolica in vasche di acciaio per circa 1 mese, il vino viene messo in botti grandi di legno da 30 hl per 24 mesi. Dopo essere stato imbottigliato il vino fa un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

## AFFINAMENTO

legno, imbottigliamento dopo 2 anni dalla vendemmia.

Per campioni e condizioni: Claudio Cappelletti
342 807 7784 · cappelletticlaudio.com