



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2017



Um Barbera bem encorpado que revela todo o potencial das videiras antigas de onde ele é oriundo. Uma cor rubi profunda e brilhante com leves reflexos alaranjados. O nariz é rico e compacto, ainda marcado pelo estágio prolongado em 'botti' com notas empíreas e balsâmicas. Na boca, o aspecto vinoso se sobressai com um conjunto bem equilibrado. Apesar do álcool mais marcado nesse vinho, ele guarda um perfil fresco muito agradável. O final é digno dos melhores exemplares da região, longo e elegante. Realmente um belo Barbera Superiore para as melhores mesas Piemontesas e brasileiras!

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: 1 hora

Tempo de guarda: Até 10 anos

Harmonização: Combina bem com carnes, aves e massas. Risotto com carne de caça, carne de porco, carne de boi.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Itália - Piemonte

Produtor: Cantina del Nebbiolo

Uvas: 100% Barbera.

Teor Alcoólico: 15 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2017

Vinhedo: Vinhedos de videiras antigas próprios localizados em uma altitude entre 250 - 327m acima do nível do mar. Os solos são de calcários de consistência média. Colheita manual.

Vinificação: Vinificação tradicional para vinho tinto. Alguns dias em maceração com as cascas a uma temperatura de 27°C. Fermentação alcoólica e maloláctica completa.

Amadurecimento: Amadurecimento em carvalho e depois, em garrafa.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group