



→ **Zona di coltivazione:**
Monforte

→ **Esposizione e altitudine:**
Sud; 420-450 m

→ **Uve:**
100% Barbera

→ **Vinificazione:**
macerazione di 15-18 giorni

→ **Affinamento:**
12 mesi in barriques

→ **Temperatura di servizio:**
14/16 °C

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2017

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime sulle colline di Monforte un carattere tutto particolare. Si presta all'invecchiamento e negli anni tende ad acquisire struttura e carattere.

Il passaggio in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici dei vini prodotti con questa varietà dal carattere rustico ma affascinante.

Un vino molto generoso al naso, esuberante nelle note fruttate di ciliegia, prugna e mora, che col tempo evolvono in sentori di confettura.

La permanenza in legno aggiunge complessità e un tocco speziato di vaniglia, tabacco e pepe nero.

In bocca una leggera rasoia acida lascia il posto a un corpo pieno e caldo. La Barbera seduce per la sua ampiezza, compostità e struttura, regolate e contrastate dall'acidità tipica del vitigno.

L'affinamento in legno smussa questo carattere e il vino si presenta piacevolmente fresco e bilanciato, nonostante l'annata molto calda.



87 PUNTI



88 PUNTI



91 PUNTI



92 PUNTI