



→ **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 2018

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 sempre molto generoso al naso, esuberante nelle sue note di frutti a bacca rossa e nera. La permanenza in legno aggiunge complessità e un tocco speziato, che completano il profilo olfattivo.

In bocca una leggera rasoia acida lascia il posto a un corpo pieno e caldo.

La Barbera seduce per la sua ampiezza, corposità 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.



88 PUNTI



89 PUNTI



90 PUNTI



91 PUNTI