



GLI AMBASCIATORI

Barbera d'Alba DOC

Barbera molto immediata, piacevole e fresca grazie alla sua buona acidità e a un frutto succoso. Ideale in abbinamento con pasta, pizza, BBQ e cibi speziati. Un vino adatto ad ogni accostamento.

Vitigno: Barbera

Suolo: calcareo, argilloso

Epoca di vendemmia: fine settembre, inizio ottobre

Vinificazione: macerazione sulle bucce per 6 giorni, fermentazione alcolica e malolattica in acciaio

Nel bicchiere: dal profumo fine, con note di frutti di bosco e cioccolato. Un vino fresco con buona morbidezza e persistenza

PUNTEGGI

91

2017

James
Suckling

88+

2017

Robert
Parker

90

2016

James
Suckling