

PODERE GAGLIASSI

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2021

Tipo: Rosso.



Vitigno: Barbera d'Alba.

Zona di Produzione: Monforte d'Alba.

Altitudine: 400 – 450 m slm.

Vendemmia: selezione e raccolta manuale a fine settembre.

Vinificazione: fermentazione e macerazione sulle bucce in vasca d'acciaio.

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese.

Degustazione e Colore: Un color rosso rubino intenso avvolge il bicchiere. Una bocca ricca di frutti rossi e una spiccata profondità accompagnano la degustazione insieme ad un'equilibrata acidità caratteristica della Barbera. All'olfatto si distinguono chiaramente note di viola e amarena.

Grado Alcolico: 15 %.

Formati: 0,75 l.

Temperatura di Servizio: 17-18 ° C.