



## Barbera d'Alba DOC

Il nostro Barbera d'Alba viene prodotto con uve barbera provenienti dalla sinistra del fiume Tanaro. La raccolta è posizionata fra il Dolcetto ed il Barolo, nella prima decade di ottobre; la fermentazione dura 10-12 giorni, al termine dei quali viene lasciato decantare e dopo 7-8 giorni viene travasato in botti di legno e lasciato affinare per circa 7/8 mesi.

Dopo una leggera filtratura, il barbera viene imbottigliato e lasciato riposare per almeno due mesi prima di essere messo in vendita.

Il vino si presenta di color rosso rubino carico, all'olfatto prevalgono sentori di frutta con accenni di spezie e cenere.