Barbera d'Alba DOC

Il nostro Barbera d'Alba viene prodotto con uve barbera provenienti dal territorio di Verduno. L'epoca di raccolta è posizionata tra il Dolcetto ed il Nebbiolo, nella prima decade di Ottobre. La fermentazione dura 10-12 giorni, al termine dei quali viene lasciato decantare e dopo travasato più volte.

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.

Si accompagna bene con piatti saporiti e un po' speziati.