



## **Barbera d'Alba DOC "Nonno Mentin"**

Il nostro Barbera d'Alba "Nonno Mentin" viene prodotto con uve barbera provenienti dalla sinistra del fiume Tanaro. 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 7-8 giorni viene travasato in botti di legno di rovere 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.

Si accompagna bene con piatti saporiti e un po' speziati, come ad esempio la selvaggina.