



BARBERA D'ALBA **D.O.C.**

VARIETA':
BARBERA 100%

VIGNETI:
Dai vigneti di proprietà della nostra Famiglia a Serralunga d'Alba (Colombaro) e a Monforte d'Alba (Mosconi) nella zona del Barolo, a Treiso (Bongiovanni) nella zona del Barbaresco, a Sinio (Val di Croce e Bricco dello Stornello) e a Diano d'Alba (Carzello).

VINIFICAZIONE:
In acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 20-25 giorni.

AFFINAMENTO:
In botti di rovere francesce per 12 mesi ed in barriques per una piccola parte.

NOTE:
Le uve Barbera provenienti dalla zona del Barolo e del Barbaresco conferiscono alla nostra Barbera caratteri esclusivi di piena struttura, carnosità, complessità, morbidezza, sentori di frutto molto maturo, spezie e una lunga vita.

