ROCCHE COSTAMAGNA

PRODUTTORI DI BAROLO
DAL 1841

BARBERA D'ALBA DOC

2022

Una Barbera d'Alba dai sentori di ciliegia marasca,
fresca e piacevole al palato. Ottima struttura bilanciata
da una piacevole freschezza e acidità, tipiche del vitigno.
Il sentore fruttato si integra con le note speziate derivanti
dall'affinamento in barriques di rovere francese.
È un eccellente vino facile da abbinare
a svariate proposte gastronomiche.

VITIGNO - Barbera 100%
TERRENO - Calcareo/argilloso
PRODUZIONE ANNUA - 11.600 bottiglie
DATA VENDEMMIA - 19-20 Settembre 2022
METODO DI VINIFICAZIONE -Macerazione sulle bucce per 5-6 giorni a temperatura controllata di 26°C
AFFINAMENTO - Parziale affinamento in barriques francesi
GRADO ALCOLICO -13,5% vol.
ACIDITÀ - 5,76 g/l
LONGEVITÀ - Da 4 a 8 anni

DEGUSTAZIONE - È una Barbera d'Alba classica, con tipici sentori di ciliegia marasca. L'ottima struttura è bilanciata dalla piacevole acidità tipica del vitigno. Il sentore fruttato si integra con le note speziate derivanti dall'affinamento. Fresca e piacevole al palato, è un eccellente vino da pasto

ABBINAMENTI - Risotti, pasta, salumi e carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 17°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l

Via Vittorio Emanuele, 8 - 12064 La Morra (CN) - Italy
Tel. +39 (0)173 50 92 25 - Fax. +39 (0)173 50 92 83
rocchecostamagna.it - barolo@rocchecostamagna.it