



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C.

La Barbera è tra i vitigni più importanti del Piemonte, ma solo nelle zone più vocate alla qualità è in grado di produrre uve eccellenti atte a diventare Barbera d'Alba Superiore.



VITIGNO

Barbera

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba. Questa zona è da sempre famosa per la produzione di vini di qualità e dalla forte identità.

VINIFICAZIONE

L'uva viene raccolta a mano intorno alla metà di Settembre. La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il tempo di macerazione varia a seconda dell'annata.

AFFINAMENTO

L'affinamento avviene in piccole botti di rovere fino al raggiungimento dell'equilibrio tra struttura ed acidità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino. Il bouquet è ricco di sentori frutti di bosco, frutti rossi, prugna, pepe e vaniglia. L'acidità tipica del vitigno è equilibrata dall'affinamento in legno. I tannini sono morbidi e integrati nella struttura del vino.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Salumi, primi piatti con sughi importanti, carni rosse, formaggi anche stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13- 14 % vol a seconda dell'annata