



Fratelli Serio & Battista Borgogno

Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi

BARBERA D'ALBA SUPERIORE



Denominazione: DOC

Zona di produzione: Castellinaldo, Diano d'Alba

Vitigno: 100% Barbera

Tipologia Terreno: marne sabbiose e argilla

Esposizione: Sud

VIGNETO

Altitudine: 250 m sul livello del mare

Anno d'impianto: 1974- 1984

Sistema d'allevamento: Guyot tradizionale

Vendemmia: manuale, effettuata a fine Settembre inizio Ottobre

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Macerazione: a cappello emerso di circa 10-12 giorni in Tini di legno, con frequenti rimontaggi.

Fermentazione Malolattica: spontanea in acciaio.

Affinamento: in botti di rovere di Slavonia da 25-50 hl (Garbelloto)

Affinamento in bottiglia: ponendo quest'ultima orizzontale per circa sei mesi.

Produzione annua: circa 10.000 bottiglie in funzione dell'annata

NOTE DEGUSTAZIONE

Colore: rosso cardinalizio tendente al porpora.

Profumo: fresco ed intenso, si dimostra inizialmente fruttato rilasciando con il tempo eleganti sentori speziati ed eterei che lo completano.

Sapore: fruttato, con tannini morbidi che dichiarano l'equilibrata presenza del legno conclusa con un sentore di ciliegia marasca.

Abbinamento gastronomico: si abbina piacevolmente a piatti saporiti e forti, frittate leggere, arrostiti, carne rossa alla brace, bolliti e formaggi di buona stagionatura.

Servizio a tavola: per poterne apprezzare i caratteri gradevoli il vino va servito in grandi calici ad una temperatura di circa 18°-20°C.