

# BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



DENOMINAZIONE	Barbera d'Alba doc	PERIODO VENDEMMIA	Fine settembre
COLORE E TIPO	Rosso; fermo	AFFINAMENTO	24 mesi in tonneaux da 5 Hl
VITIGNO	Barbera	TEMPERATURA DI SERVIZIO	16-18 °C
ZONE DI PRODUZIONE	Neviglie, Trezzo Tinella		
ESPOSIZIONE	Sud-est		
GRADAZIONE ALCOLICA	16,00%		
VINIFICAZIONE	Vasche d'acciaio a temperatura controllata max 28 °C, fermentazione con macerazione che varia a seconda delle annate tra i 15 e i 20 gg		
NOTE DEGUSTAZIONE	Rosso rubino, frutti rossi pieni e maturi al naso, con note speziate, che si ripresentano al palato, sostenuti da freschezza VITIGNOe e pienezza e potenza gustativa. Finale molto lungo, si può lasciare invecchiare per alcuni anni.		
ABBINAMENTI SUGGERITI	Ottimo con piatti a base di cacciagione e carni bollite		



WWW.RAPALINO.COM

AZIENDA AGRICOLA RAPALINO F.LLI NEVIGLIE (CN) PIEMONTE ITALIA

NOTA DI MARCO *La sfida dell'eleganza in terra di potenza*



**RAPALINO**