

## Scheda tecnica

---

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC "ROCCHIE DEL SANTO"

### Zona di origine

La Morra

### Vitigno

100% Barbera

### Vinificazione e affinamento

Diraspatura delle uve seguita da macerazione. Fermentazione spontanea in vasche d'acciaio a temperatura controllata. Successivo affinamento in botte grande per circa 12 mesi e imbottigliamento.

### Colore

Rosso rubino con riflessi violacei.

### Profumo

Vinoso, fruttato, con cenni di spezie e liquirizia.

### Sapore

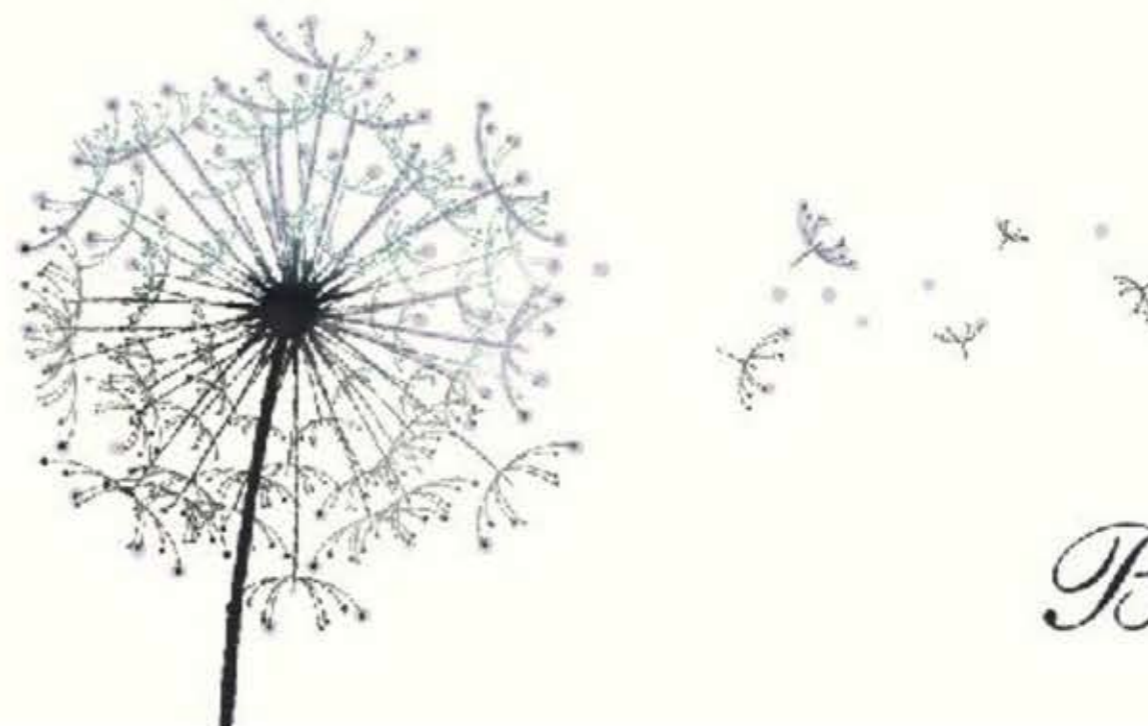
Intenso con eccezionale struttura, bilanciata da una buona acidità.

## Rocche del Sa

### BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### SUPERIORE



AGRICOL  
*Bran*