

Barbera d'Alba Superiore Rocche del Santo

Zona di origine:

Monforte d'Alba

Vitigno:

Barbera

Vinificazione e affinamento:

Diraspatura e pigiatura soffice

Fermentazione alcolica in acciaio a temperatura controllata per prediligere l'estrazione di profumi freschi, contatto pellicolare agevolato da rimontaggi

Fermentazione malolattica in acciaio e spostamento in legno ad inizio primavera

Invecchiamento in botte per circa 7/8 mesi e successivo imbottigliamento

Profumo:

Vinoso, fruttato, con cenni di spezie e liquirizia

Sapore:

Intenso con eccezionale struttura, acidità bilanciata dalla morbidezza dell'invecchiamento in botte

Colore:

Rubino con riflessi violacei intensi