



Barbera d'Alba Tre Vigne 2016



Denominazione: D.O.C.

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: da uve provenienti da vigneti siti in Castiglione Falletto, Monforte d'Alba, La Morra, e altri paesi delle Langhe. L'età delle viti varia dai 25 ai 40 anni. La densità media per ettaro è di circa 4500 viti con coltivazione a guyot. Il terreno è calcareo argilloso. La Fermentazione alcolica dura circa 2 settimane ed è effettuata in acciaio. I **déléstages** sono frequenti e i rimontaggi giornalieri. Malolattica svolta in acciaio.

Descrizione: colore rosso rubino con aroma di ciliegie mature e vaniglia. Note di viola e struttura dolcemente più rotonda rispetto al Barbera d'Asti Tre Vigne. Acidità brillante e tannini dolci al palato con un'equilibrata presenza del legno, buona complessità ed un finale persistente di ciliegia.

Combinazioni: antipasti, insalate ricche, verdure di stagione grigliate, zuppe, pasta, carne di vitello e maiale, pollo con sughi leggeri.

