



## Barbera d'Alba Tre Vigne 2019

**Denominazione:** Barbera D'Alba D.O.C.

**Varietà:** Barbera 100%

**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 26 ai 41 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 délestages sono frequenti e i rimontaggi avvengono in maniera giornaliera. Anche la fermentazione malolattica viene svolta in acciaio.

**Invecchiamento:** Misto tra botti, barriques e acciaio per un circa un anno.

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

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

