

PODERE GAGLIASSI

MONFORTE D'ALBA - ITALIA



Barbera d'Alba Superiore

Tipo: Rosso

Vitigno: Barbera d'Alba

Zona di Produzione: Monforte d'Alba

Altitudine: 400 - 450 m slm

Vendemmia: selezione e raccolta manuale a fine settembre

Vinificazione: diraspatura, fermentazione e macerazione sulle bucce in vasche di acciaio inox

Affinamento: in tonneaux di rovere francese

Degustazione e Colore: Un color rosso rubino intenso avvolge il bicchiere. Una bocca ricca di frutti rossi e una spiccata profondità accompagnano la degustazione insieme ad un'equilibrata acidità caratteristica della Barbera.

All'olfatto si distinguono chiaramente note di viola e amarena

Grado Alcolico: 15 %

Formati: 0,75 lt, 1,5 lt

Temperatura di Servizio: 17-18 ° C.

