



Barbera d'Alba D.O.C. Mara

Denominazione: Barbera d'Alba d.o.c.

Vigneti: Comune di Neive - Rivetti - Bricco di Neive

Vitigno: Barbera 100%

Resa per ettaro: hl. 60

Esposizione: Est-Sud-Ovest

Terreno: argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Fermentazione: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni

Maturazione: affinamento per almeno 10 mesi in acciaio, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi

Caratteristiche: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: intenso di frutta rossa matura, ciliegia e bacche

Sapore: in bocca è profondo ed armonico, equilibrato di ottima bevibilità

Abbinamento: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati

Gradazione alcolica: 13.5%

Temperatura di servizio: 16-18° C.