

BARBERA D'ALBA DOC

Il Nebbiolo de iCOLLIROSSI è la massima espressione del più nobile vitigno autoctono piemontese. Vino per eccellenza e tradizione, viene prodotto in vasche di acciaio con un breve affinamento in botti di legno per meglio esaltare profumi e sentori di questo splendido rosso. Colore rubino intenso, bouquet che regala un'eleganza di aromi, sentori di frutti di bosco raggiunti da lievi sensazioni floreali e di spezie dolci. Il sorso è elegante e strutturato. Un vino che rappresenta un vero biglietto da visita per la cantina.



AREA DI PRODUZIONE:

Comune di Monforte e Barolo. Terreno sabbioso e calcareo

UVAGGIO:

Barbera

VINIFICAZIONE:

Pigiatura soffice con diraspatura, fermentazione controllata con macerazione per una quindicina di giorni sulle bucce con continui rimontaggi delicati così da catturare tutta la fragranza dell'uva. Breve affinamento in legno e in bottiglia prima di essere messo in commercio.

COLORE:

Rosso rubino scuro.

PROFUMO:

Note intense di frutti rossi, more, prugna, con spezie dolci e leggermente aromatiche.

SAPORE:

Al palato è pieno, ricco e molto ampio, con un buon finale minerale.

ABBINAMENTI:

Ottimo a tutto pasto con la cucina quotidiana. Perfetto con zuppe e minestrone della tradizione regionale, è assolutamente da provare con i tajarin al ragù o risotti ai formaggi.

ALCOOL:

14% Vol.

RICONOSCIMENTI

ANNATA 2019

- James Suckling: 92 pt.

ANNATA 2020

- Mundus Vini: Gold
- James Suckling: 89 pt.