



## Barbera d'Alba DOC Nemes



**VITIGNO** Barbera 100%. Vitigno autoctono piemontese, caratterizzato nella bassa Langa da ottime concentrazioni di colore e buona acidità, dotato di ottima componente fruttata e buone capacità d'invecchiamento.

**VENDEMMIA** Fine settembre, manuale

**VINIFICAZIONE** Vendemmia manuale, in seguito alla diraspa-pigiatura la fermentazione avviene a temperatura controllata (30°C) in vasche d'acciaio. La macerazione è di circa 7 giorni. La malolattica viene completata nel mese di Dicembre.

**AFFINAMENTO IN LEGNO** Botti da 30 HI di rovere di Slavonia.

**COLLAGGIO** Bianco d'uovo-gelbentonite

**CARATTERISTICHE** Il colore è rosso intenso, al naso prevalgono le sensazioni di frutti rossi maturi ed il gusto è pieno e delicatamente tannico. E' un vino di medio corpo ed eclettico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 17°C

**ABBINAMENTO** Carne rossa, pasta con sughi di carne

*Sagra 2012. Cantu Day, Buffet Nova Curitiba em 09/06/2016.*