



BARBERA D'ALBA **D.O.C.**

VARIETA':

BARBERA 100%

VIGNETI:

In massima parte da vigneti di proprietà della Famiglia Pio a Serralunga d'Alba (Ornato e Colombaro), a Sinio (Val di Croce), Diano d'Alba e Treiso (Bongiovanni) e a partire dall'annata 2015 a Monforte d'Alba (Mosconi) recentemente acquisiti.

VINIFICAZIONE:

In acciaio. Macerazione per 20-25 giorni circa.

AFFINAMENTO:

In botti di rovere per 12 mesi ed in barriques per una piccola parte.

NOTE:

Le uve Barbera provenienti dalla zona del Barolo e del Barbaresco conferiscono alla nostra Barbera caratteri esclusivi di piena struttura, carnosità, complessità, morbidezza, sentori di frutto molto maturo, spezie e una lunga vita.



Sagra 2014. Almoço em 23/12/2017. Chácara Colombo.