

<https://www.cantinadelnebbiolo.com/it/barbera-dalba-superiore>

## CANTINA DEL NEBBIOLO



### Barbera d'Alba Superiore DOC 2017



Denominazione di origine controllata

Da vecchi vigneti si produce questo vino di buon corpo che viene affinato per alcuni mesi in legno e successivamente lasciato maturare in bottiglia. Vino di colore rosso molto intenso, assume profumi eterei e vinosi ed un sapore asciutto dove la nota di legno è ben armonizzata al caratteristico corpo del Barbera.

#### Scheda técnica

VITIGNO

Barbera

VIGNETI

Vecchi e poco produttivi situati su suoli calcarei di medio impasto. Altitudine dei vigneti: dai 250 ai 327 m s.l.m.

ESPOSIZIONE

Est, sud-est, sud.

**VINIFICAZIONE**

Alcuni giorni di macerazione su vinaccia a 27°C.

**AFFINAMENTO**

Viene affinato per alcuni mesi in legno e successivamente lasciato maturare in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE**

Vino di buon corpo e spiccato contenuto alcolico di colore rosso molto intenso con leggere tonalità aranciate, assume profumi eterei e vinosi ed un sapore asciutto dove la nota di legno è ben armonizzata al caratteristico corpo del Barbera.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Si abbina alla perfezione con tutti i piatti della tradizione piemontese come salumi, secondi a base di carne di maiale, guancia di vitello, grigliate di carne e formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18 - 20°C**ANNATA**

2017 - 2018

**FORMATI DISPONIBILI**

Bottiglia da 750ml

*Safra 2017. Wine South America 2022, Bento Gonçalves/Brasil.*