

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



“

Tòiu era il soprannome di Vittorio per gli amici. La nostra Barbera Superiore è sempre stata per noi il vino simbolo della convivialità, quello che ti fa venire voglia di sederti ad un tavolo con gli amici o la famiglia e condividere quello che hai: ecco, Vittorio, o meglio Tòiu, era così

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) e Neive esposti a est e ovest
Altitudine 300 m s.l.m.



VITIGNO

Barbera



VINIFICAZIONE

Pigiamo e diraspiamo l'uva appena raccolta. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 24°-25°C. Dopo circa una decina di giorni effettuiamo la svinatura. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione a freddo. Il primo affinamento è di 6 mesi circa in botti grandi di rovere (da 30 hl a 50 hl). Il vino lo affiniamo ancora in bottiglia per circa 9 mesi.



PRESENTAZIONE

Formati disponibili: lt 0.75, lt 1.5 e lt 9
Alcool 13.5%-15% vol. a seconda delle annate
Rosso rubino acceso con sfumature rosso granato col passare degli anni.
Esaltante fragranza di mora, confettura e spezie con profumo delicato, ma intenso.
Al palato ha gusto pieno, complesso e armonico.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 16°-18° C, servito in un calice dalla dimensione importante per permettere la rotazione del vino e l'ossigenazione migliorandone così la percezione dei sentori olfattivi.



Versatile è la sua "etichetta". Da bere subito, ama anche farsi aspettare fino a 5 anni.
Giovane o matura vuole solo farsi conoscere ed apprezzare.



ABBINAMENTO CLASSICO

Fumanti lasagne al ragù o agnolotti ripieni alla carne, magari conditi al vino. Faraona ripiena o arrosto alle nocciole. E se vi andasse di abbinarla a un formaggio: Bra Duro? Gorgonzola? Toma?...a voi la scelta.



ABBINAMENTO CURIOSO

Serata pizza? Perfetta quella con le verdure. Un succulento hamburger rigorosamente grigliato. E del maiale cinese fritto con salsa agrodolce, se volete spingervi in Oriente.



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

