



# Barbera d'Alba DOC Superiore 2017

Itália

## Sobre o vinho

Um Barbera bem encorpado que revela todo o potencial das videiras antigas de onde ele é oriundo. Uma cor rubi profunda e brilhante com leves reflexos alaranjados. O nariz é rico e compacto, ainda marcado pelo estágio prolongado em 'botti' com notas empireumáticas e balsâmicas. Na boca, o aspecto vinoso se sobressai com um conjunto bem equilibrado. Apesar do álcool mais marcado nesse vinho, ele guarda um perfil fresco muito agradável. O final é digno dos melhores exemplares da região, longo e elegante. Realmente um belo Barbera Superiore para as melhores mesas Piemontesas e brasileiras!

## Harmonização

Combina bem com carnes, aves e massas. Risotto com carne de caça, carne de porco, carne de boi.

**Temperatura de Serviço**

Entre 16 e 18°C

**Tempo de Decantação**

1 hora

**Tempo de Guarda**

Até 10 anos.



Vinícola  
Cantina del Nebbiolo



Região  
Barbera d'Alba DOC - Piemonte



Uvas  
100% Barbera.



Vinhedo  
Vinhedos de videiras antigas próprios localizado em uma altitude entre 250 - 327m acima do nível do mar. Os solos são de calcários de consistência média. Colheita manual.



Vinificação  
Vinificação tradicional para vinho tinto. Alguns dias em maceração com as cascas a uma temperatura de 27°C. Fermentação alcoólica e maloláctica completa.



Teor Alcoólico  
15% Vol.



Conteúdo  
750 ml



Safra  
2017



Amadurecimento  
Amadurecimento em carvalho e depois, em garrafa.