



Barbera d'Alba Superiore DOC "Cà d' Pistola"

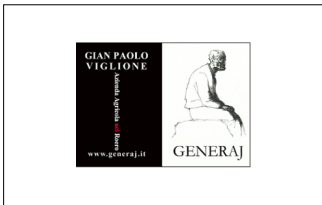
380 m slm è qui che si trova il Vigneto Cà d' Pistola, terreni calcarei, argillosi e molto compatti, costringono le viti di Barbera a scavare a fondo per trovare nutrimento e minerali. Da questa situazione pedoclimatica particolare, otteniamo, dopo un affinamento di 18 mesi in barriques di Allier, un vino da colore rosso rubino fitto con unghia granata. Molto consistente. Il profilo olfattivo è intenso, ampio. Note di ciliagia e prugna in confettura, che sovrastano note di tabacco dolce e bastoncini di vaniglia. L'ingresso gustativo è pieno e rotondo, potente nel corpo ma bilanciato da una buona agilità e vigoria di tannini dolci. Finale persistente di piccoli frutti rossi

Indicazioni:

Barbera Strutturato per "adeguarsi" a occasioni importanti, il vitigno Barbera al massimo delle sue potenzialità compete agevolmente con uve dalla nomea più Nobile, perchè non tentare gli appassionati con una divagazione sul "Tema Piemonte".

Abbinamenti:

Grandi brasati, formaggi stagionati e selvaggina.



DETTAGLI PRODOTTO:

Tipologia:	Vini Rossi
Colore:	Rosso
Uvaggio:	Barbera 100%
Nazione:	Italia
Regione:	Piemonte
Denominazione:	Barbera d'Alba Superiore
Formato:	75 cl. 1,5 lt. (Magnum) 3 lt. (Jeroboam)
Consumo:	Potenziale di invecchiamento 7 anni
Temperatura di servizio:	18°C nel Calice