

Barbera d'Alba d.o.c.

Mara

Dedicata alla figlia più piccola di casa Rivetti questa Barbera declina in particolar modo le caratteristiche giovanili del vitigno quali immediatezza e facilità di beva. La scelta del 'solo acciaio' dona a questa etichetta un sorso saporito, che ricorda il ribes e la ciliegia ferrovia. Tannino vellutato ma ben avvertibile. Molto buona la persistenza all'assaggio.

Si abbina alle carni, variamente cucinate ma non è da trascurare come aperitivo e con i primi di pasta. Risulta inoltre ottima in accompagnamento ad alcune preparazioni di mare, come un piatto di maccheroni conditi con cozze, completati da una spolverata di pecorino.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba d.o.c.

VIGNETI: Comune di Neive – Rivetti – Bricco di Neive

VITIGNO: Barbera 100%

RESA PER ETTARO: hl. 60

ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest

TERRENO: argilloso

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni.

MATURAZIONE: affinamento per almeno 10 mesi in acciaio, seguito da un affinamento in bottiglia di 2 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO: intenso di frutta rossa matura, ciliegia e bacche.

SAPORE: in bocca è profondo ed armonico, equilibrato di ottima bevibilità.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per primi a base di pasta, formaggi ed insaccati.

ALC. BY VOL: 13.5%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti