

## Barbera d'Alba d.o.c. Superiore Boschi

Dai migliori grappoli di Barbera provenienti da vecchie piante del vigneto Boschi. La leggera sur-maturazione degli acini associata da un affinamento di 12 mesi in botte di slavonia grande dà origine ad un sorso complesso, ricco, che all'assaggio ricorda il frutto scuro, la china e il tabacco da pipa. Tannino potente.

Il carattere di questa etichetta la rende adatta ad accompagnare la pasta all'uovo – la miglior espressione è forse con i tipici tajarin – le carni cotte lungamente e alcune preparazioni che prevedano l'utilizzo di tagli meno nobili come il rognone o le animelle. Se amate le preparazioni di mare si abbina a meraviglia con un trancio di anguilla alla brace.

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

VIGNETI: Comune di Neive – 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: 12 mesi in botte di legno di rovere da 50 hl., seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granata.

PROFUMO: ricco, complesso ed intenso di frutta rossa, ciliegia con note leggermente speziate.

SAPORE: pieno ed armonico, in bocca è profondo con un finale amarognolo della mandorla.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di pasta all'uovo, carni e formaggi.

ALC. BY VOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti