



Barbera d'Alba superiore D.O.C. Le Masche

Solo le uve con le migliori caratteristiche alla raccolta vengono utilizzate per ottenere questo Barbera d'Alba D.O.C. Dopo un'attenta fermentazione lo affidiamo a piccole botti di rovere affinché completino l'opera. Un affinamento in bottiglia di qualche mese fa sì che al consumatore si presenti con le seguenti caratteristiche organolettiche: colore rosso brillante intenso; profumo etereo con sentori di spezie, marasche e more; sapore asciutto pieno di corpo, di giusta acidità, morbido. Vino versatile che può accostarsi a piatti importanti quali cacciagione e formaggi stagionati. Può reggere un ulteriore invecchiamento di 5 o 6 anni.

Un tempo, secondo la tradizione popolare piemontese, le Masche personaggi femminili simili alle streghe, potevano per magia trasformarsi in animali o cose. Oggi questo vino, frutto anch'esso di una "magica" trasformazione, vi "streggerà" con il fascino del suo profumo e del suo gusto inconfondibile.

Scheda tecnica

Vitigno: Barbera 100%

Produzione uva massima: 100 q./ha. = 9.333 bott. 0.75 l./ha

Invecchiamento: 18 mesi in tonneau di rovere Francese e botti grandi di rovere da 45 Hl

Colore: rosso brillante da giovane, con tendenza al granato dopo l'invecchiamento.

Terreno

Odore: vinoso intenso caratteristico, profumo delicato.

Sapore: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata, leggermente tannico, dopo adeguato invecchiamento gusto pieno ed armonico.

Abbinamenti: carne, cacciagione e formaggi stagionati

Temp. Servizio: 18-20 °C.