



BELCOLLE
VERDUNO - ITALIA

BARBERA D'ALBA DOC «APE REALE»

L'area vinicola di Alba copre sia la città di Alba che le circostanti colline delle Langhe e si sovrappone a quelle dei due vini rossi più famosi del Piemonte: Barolo e Barbaresco. Proprio intorno ad Alba sono presenti quelle dolci colline che sono diventate il simbolo del paesaggio piemontese.



DENOMINAZIONE	<i>Barbera d'Alba DOC</i>
UVAGGIO	<i>100% Barbera</i>
ALCOOL (%VOL)	<i>14%</i>
COLORE	<i>Rosso rubino</i>
FORMATO	<i>0,75L</i>
AREA	<i>Alba area</i>
SUOLO	<i>Sabbioso - Calcareo</i>
VINIFICAZIONE	<i>Pigiatura soffice delle uve con diraspatura; fermentazione statica in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata di 25 °C; Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio Lieviti: lieviti selezionati.</i>
SUGGERIMENTI DI DEGUSTAZIONE DI VALTER BOSIO	<i>Al naso si presenta piacevole, ricco e fine, con note di frutta rossa in maturazione e tonalità più fresche e floreali. Al palato molto fruttato, con un' acidità fine e un corpo medio. Temperatura di degustazione: 18° C Abbinamento: pasta con sughi ricchi, carni rosse e bianche, formaggi di media e lunga stagionatura.</i>