

**Nome:** Barbera d'Alba DOC

**Vitigno:** 100 % Barbera

**Area di produzione:** Neive (CN)

**Tipo di terreno:** argilloso

**Esposizione:** Sud-Ovest ; Sud-Est

**Età delle viti:** 20 anni

**Metodo di raccolta:** raccolta manuale durante l'ultima decade del mese di Settembre

**Processo di vinificazione:** pigiatura soffice, con macerazione delle vinacce per circa 10 giorni in vasche d'acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** in acciaio

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** fresco con sentori di fiori e frutti di bosco

**Gusto:** vellutato e armonico

**Abbinamenti gastronomici consigliati:** si abbina con antipasti piemontesi, salumi, primi piatti di pasta, e selvaggina