

Seddes

Barbera d'Alba Superiore

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- Vitigno:** Barbera al 100%.
- Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- Sistema di allevamento:** Guyot.
- Epoca di vendemmia:** Inizio Ottobre.
- Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- Colore:** Rosso rubino intenso con tendenza al granato con l'invecchiamento.
- Profumo:** Tenue, delicato ed etereo.
- Sapore:** Forte ed austero ma vellutato.
- Gradazione alcolica svolta:** 14,5 – 15% vol.
- Metodo di vinificazione:** In rosso con macerazione sulle bucce.
- Imbottigliamento:** Giugno – Luglio.
- Affinamento:** 18 mesi in legno di rovere e 6 mesi in bottiglia.
- Conservazione:** In orizzontale a temperatura ambiente.
- Abbinamento gastronomico:** Secondi piatti, arrostiti, brasati, grigliate di carne e formaggi.
- Temperatura di servizio:** 18 – 20°C.
- Formato bottiglia:** 750 ml.
- Imballaggio:** Confezioni da 2 a 6 bottiglie.
- Consiglio:** Partendo dalla scelta di lasciare appassire leggermente le uve in vigna e passando poi a 18 mesi di affinamento in barrique di legno francese e ad almeno 6 mesi in bottiglia, si ottiene un vino corposo perfetto per ogni occasione.

