

Barbera d'Alba D.O.C.



La Barbera d'Alba DOC rappresenta la tradizione vinicola piemontese. Un tempo considerato vino per il consumo giornaliero, ora il Barbera d'Alba DOC si è aggiudicato un posto di prestigio nella gamma dei vini di classe grazie alle nuove tecniche e la più accurata selezione delle uve. Figlio delle terre del Nebbiolo, ne acquisisce tutte le peculiarità migliori, e, per esaltarne al meglio le qualità, la nostra azienda ha deciso di metterlo in commercio dopo circa un anno di invecchiamento. La vendemmia si effettua a mano, per garantire una più accurata scelta, i primi giorni di ottobre. A seguire la raccolta viene una breve fermentazione di circa 10 giorni in vasche di acciaio inox. Dopo questo passaggio, il vino viene travasato, e, mentre una parte viene lasciato nelle vasche d'acciaio, una parte viene custodito in botti di legno. Dopo un anno di riposo il Barbera d'Alba DOC viene assemblato e imbottigliato per essere messo in commercio dopo circa 2 mesi.



Terreno: calcareo
Altitudine: 250/300m slm
Coltivazione: Guyot
Gradazione: 13°-14°

Il Barbera d'Alba DOC si presenta agli occhi di un colore intenso, rosso rubino da giovane, tendente con il tempo al rosso granata. Il profumo presenta un odore vinoso intenso caratterizzato da note erbacee. Al palato presenta un sapore asciutto, caldo e corposo, che, dopo adeguata maturazione, assume piena armonia diventando morbido e vellutato. Il barbera è un vino che si abbina a tutti i piatti della cucina tipica piemontese.



Azienda Vinicola LA GRISA Sas di
Taliano Pierangelo e C.
C.so A. Manzoni 83
12046 Montà (CN)
P.I: 01886780046
0173976250
info@lagrisa.com