



Montemigliesse

Barbera d'Alba DOC superiore

Denominazione di origine controllata



Composizione: 100% Barbera

Vendemmia: Le uve vengono raccolte manualmente in tarda mattinata in maniera tale che non ci sia più la rugiada, successivamente vengono trasportate in cantina in piccole ceste e immediatamente pigiate.

Periodo vendemmia: prima/seconda decade di ottobre.

Vinificazione: La fermentazione e macerazione del mosto con le vinacce dura circa 12 giorni ad una temperatura di 25°C. Dopo aver completato la fermentazione malolattica la Barbera affina per un anno in botte grande di rovere francese e altri sei mesi in bottiglia.

Descrizione: Vino dal colore rosso rubino molto intenso, profumi fruttati e note secondarie derivanti dall'affinamento in legno, al palato si percepisce una gradevole freschezza legata ad una buona struttura e rotondità.

Abbinamenti gastronomici: Consigliato abbinato a primi e secondi piatti di carne e formaggi.