



# Barbera d'Alba Superiore La Marchesa DOC

**Origine:** Monforte d'Alba, Langhe, Piemonte - Italia

**Varietà d'uva:** Barbera

**Periodo di raccolta:** Seconda decade di Settembre

**Vinificazione:** Macerazione con le bucce per 10 giorni a 28°C

**Invecchiamento:** In fusti da 500/700 L dove matura 16 mesi

**Imbottigliamento:** 24 mesi dopo la vendemmia

**Conservazione:** Bottiglia coricata al riparo da luce e sbalzi di temperatura

**Vita media:** 8-10 anni

**Profumo:** Molto intenso con sentori di frutti rossi, amarena, more e tabacco

**Colore:** Rosso rubino intenso tendente al granato con l'invecchiamento

**Sapore:** Morbido, caldo, molto persistente e di buona sapidità. Di ottima longevità

**Abbinamento gastronomico:** Ottimo con filetto, carni e secondi piatti