



# Barbera d'Alba Le Ciliegie DOC

**Origine:** Monforte d'Alba, Langhe, Piedmont - Italy

**Varietà d'uva:** Barbera

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

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

**Invecchiamento:** Per 2 mesi in botte da 25hl, in vasche d'acciaio per 10 mesi

**Imbottigliamento:** 12 mesi dopo la vendemmia

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

**Vita media:** 4-8 anni

**Profumo:** Ampio, netto e fruttato con sensazioni di ribes e prugna

**Colore:** Rosso rubino intenso con venatura porpora

**Sapore:** Caldo, vivo. Buon equilibrio acidità-estratto e grande persistenza

**Abbinamento gastronomico:** Tagliatelle, agnolotti, carni bianche