

*Casa E. di Mirafiore*

# BARBERA D'ALBA SUPERIORE

DOC



## VINO BIOLOGICO



UVE DA CUI É PRODOTTO Barbera 100%

PRODUZIONE MEDIA 45 hl per ettaro

## COLLOCAZIONE GEOGRAFICA

è un vino frutto di un'attenta selezione di vigneti aziendali situati nel comune di Serralunga d'Alba.

## CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

si tratta di vigneti di media e alta collina (300 - 350 m slm) esposti a est e a sud-ovest, impiantati su terreni ricchi di argille e marne calcaree.

## VINIFICAZIONE

la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata.

## AFFINAMENTO

il Barbera Superiore Mirafiore affina per un anno in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri) e per ulteriori sei mesi in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

il terreno è quello tipico di Serralunga d'Alba, ricco di microelementi, e quindi il vigneto esprime un vino di carattere, con acidità e sapidità marcate. Il colore è rosso granato con riflessi violacei.

Il profumo ricorda il cuoio, la liquirizia nera, il caffè e la mora. Il gusto è pieno, supportato da un'acidità che rinfresca e si risolve in un finale lungo e sapido.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI** ideale l'accostamento a primi piatti di sapore, a piatti di carni e a formaggi freschi, di media o lunga stagionatura

GRADAZIONE ALCOLICA 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18° C

FORMATI DISPONIBILI Lt. 0,75

