



Barbera d'Alba Doc Mulassa

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba DOC

VITIGNO: 100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud, sud-ovest; m. 200-250 s.l.m.

TERRENO: sabbioso, ricco di marne e argille

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella terza decade di settembre

AFFINAMENTO: botte grande in rovere di Slavonia

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 14°-14,5° % vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16°-18°

SCHEDA TECNICA

Il colore è un rosso rubino intenso con orli granati intensi e brillanti. Al naso, il vino è vivace ed elegante, con note di frutta matura quali ciliegia, prugna e mora. Leggeri sentori di tabacco e caffè sono dovuti al lungo affinamento in legno. In bocca, questa Barbera è corposa ed equilibrata dal finale lungo e persistente.

ABBINAMENTO

La Barbera d'Alba è sempre e comunque caratterizzata da un buon grado di freschezza e proprio per questa sua caratteristica si sposa bene con quei piatti dotati di un'evidente tendenza dolce e di una buona grassezza. Ideale con primi piatti strutturati e succulenti e secondi a base di carni rosse quali brasati e carni alla griglia.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com