

Barbera D'Alba Altea Superiore

APPELLATION

Barbera D.O.C.

VINGÅRDENS LÄGE

*Rivalta i La Morra i Piemonte med läge mot söder, 400 m över havet.
Blandad jord med tendens mot lera.*

DRUVSORTER

Barbera 100%

VINFRAMSTÄLLNING

Druvorna skördas manuellt i mitten av oktober,

FERMENTATION

*Sker i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur om max 30°C i 10 dagar
och med överpumpning 4-6 gånger per dag.*

LAGRING

*Efter den kompletta fermenteringen hålls vinet över i rostfria fat. Dekantering
och separation av bottensats uppnås genom frekvent rakning. Vinet tappas över
på franska ekfat där det får åldras 8-12 månader. Tappnas till slut på flaska
innan det är klart till försäljning.*

ALKOHOLHALT

14 % Vol

SYRAHALT

7,1 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,3 g/l.

VINETS KARAKTÄR

*Fin rubinröd färg med lila inslag och aromen som möter oss kommer med mogna röda bär samt
kakao, vanilj och kryddighet ofrån ekfaten. Smaken rund, ljuv och dröjer sig kvar i gommen.
Vinet har en trevligt dämpad syra vilket gör den lätt att njuta av.*

PASSAR TILL:

*Ett utsökt vin till de flesta huvudrätter, företrädesvis av rött kött.
Passar till ostar av olika slag, gärna då lite mognare typ Robiola och Raschera.*

SERVERAS VID: 16-20 °C



Importör

*Bonda AB
Holmängen 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787
info@bonda.se*

www.bonda.se

Vingård

*Cantina Stroppiana SSA
Frazione Rivalta, S Giacomo 6
12064 La Morra(CN), Italy*

info@cantinastroppiana.com
www.cantinastroppiana.com