

Barbera d'Alba Fisetta DOC

Vino proveniente da vigne giovani, che gli regalano freschezza, buona acidità e spiccati sentori di frutta fresca.

Vitigno: Barbera 100%

Vigneti: in La Morra

Giacitura: collinare, con esposizione a sud a 300 m. s.l.m.

Terreno: argilloso-calcareo-sabbioso

Resa ad ha: 56 hl.

Età media dei vigneti: 20-25 anni

Densità/ha: 4500 ceppi

Produzione annua: 10.000 bottiglie

Vinificazione: macerazione in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio

Grado alcolico: 13% - 13,5%

Acidità: 5,6 g/l.

Longevità: 3-4 anni

Descrizione: colore rosso rubino limpido con riflessi violacei. Naso fresco, fruttato con belle note di fiori di campo accompagnate da una leggera speziatura. Saporita e di buon corpo offre sensazioni suadenti di ciliegia e mirtillo supportate da freschezza e sapidità.

Abbinamenti consigliati: accompagna perfettamente salumi, primi piatti leggeri e formaggi freschi.

