



Barbera d'Alba DOC Superiore Centobricchi®

Varietà di uva: 100% Barbera

Origini: Comune di Alba e Diano d'Alba (Bartu).

Tipo di terreno: Calcareo

Periodo di raccolta: Metà-Fine Settembre

Vinificazione: Dopo il diradamento estivo, l'uva viene vendemmiata manualmente in cassette forate da 25 kg. Dopo un'ulteriore selezione manuale su tavoli vibranti l'uva viene sottoposta ad una pressatura soffice. Fermentazione con rimontaggi giornalieri. Il contatto con le bucce si protrae 8-10gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.

Invecchiamento: 12 - 14 mesi in tonneau da 400 lt nuovi di rovere francese.

Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 6 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso

Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, frutti rossi.

Sapore: Asciutto, potente ma fresco, dovuto alla buona acidità del barbera, equilibrato e lungo al retrogusto.

Gradi: 14,5%- 15%

Abbinamenti: La Barbera si abbina bene con primi piatti strutturati e piatti di carne. Di piacevolissima compagnia, sia a tavola, sia dopo pranzo.

Grape variety: 100% Barbera.

Origins: Alba and Diano d'Alba (Bartu) village.

Type of soil: Calcareous.

Harvesting time: Middle - End of September

Vinification: After the green harvest doing in the summer, grapes are manually harvested in 25 kg perforated boxes. After a further hand- selected made on vibrating table, the grape is soft press, after fermentation with daily pumping over. The maceration lasts 8-10 days in steel tanks thermoregulated with an automatic system of pumping over and fulling

Ageing: 12 - 14 months in new French tonneaux of 400 lt

Bottling: After the necessary aging in barrels, at least 6 months before the release on the market.

Color: Intense, ruby red

Nose: Full of spices, berries and red fruits.

Palate: Dry, powerful but fresh, due to the good acidity of the Barbera, balanced and long aftertaste.

Degree: 14,5%-15%

Food pairings: The Barbera fits well with structured first courses and meat dishes. A very pleasant company, both at the table and after lunch.

