

Barbera d'Alba Campass

VITIGNO: 100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

VIGNETO: Campass sito nel Cru Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Est

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso

ETA' DELLE VITI: 25 anni

RESA PER ETTARO: 50 – 55 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio a temperatura controllata

AFFINAMENTO: 18 mesi in barrique di rovere francese in parte nuove e in parte di secondo passaggio

PRIMA ANNATA: 2000

ABBINAMENTI: arrostiti e grigliati di carni bianche e rosse, paste con sughi di carne, risotti e minestre, formaggi mediamente stagionati, salumi.