

Barbera d'Alba Vigna Serraboella

VITIGNO: 100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE: Neive

CRU: Serraboella

ESPOSIZIONE: Sud-Est

ALTITUDINE: 350 mt slm

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: argilloso

ETA' MEDIA DELLE VITI: 15 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 di secondo e terzo passaggio

PRIMA ANNATA: 1964

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