

## BARBERA D'ALBA CAMPASS

### DOC

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' MEDIA DELLE VITI: 35 anni

RESA PER ETTARO: 50 - 55 Ql circa

POTATURA: Controspalliera Guyot

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE : in vasca d'acciaio per circa 10 giorni

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese di cui circa 20% nuove

PRIMA ANNATA: 2000

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