

# BARBERA D'ALBA *Serre dei Roveri*

Denominazione di Origine Controllata

RED WINE / VINO ROSSO

PRODUCT OF ITALY / PRODOTTO IN ITALIA

Net. Cont. 750 ml



**Grapes:** Barbera 100%

**Harvest:** The integrity of the bunches at the time of crushing is safeguarded with the use of manual and mechanical techniques.

**Vinification and Refinement:** Crushing and destemming; fermentation in stainless steel at a controlled temperature of 28-30° C; maceration on the skins for 8 days, with daily pumping of the must over the cap. Aged for 12 months in oak casks.

**Tasting Notes:** Rich structure, expansive bouquet showing ripe fruit, mouth filling, long finish.

**Food Pairing:** Fondue, lasagna, stewed meat, grilled fillet, mature cheeses.

**Suggested Serving temperature:** 17° -19° C.

**Uvaggio:** Barbera100%

**Vendemmia:** L'integrità dei grappoli al momento della pigiatura è salvaguardata con l'utilizzo di tecniche tradizionali manuali e meccaniche.

**Vinificazione e Affinamento:** Pressatura e diraspatura; fermentazione in vasche di acciaio ad una temperatura controllata di 28-30° C; macerazione sulle bucce per 8 giorni con rimontaggi del mosto giornalieri. Invecchiato in botti di rovere per 12 mesi.

**Note degustative:** Struttura ricca, ampio bouquet di frutta matura, persistente.

**Abbinamenti:** Fondue, lasagna, carne brasata, filetto alla griglia, formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio suggerita:** 17-19° C