



Barbera d'Alba Doc "Sposabella"

VITIGNO: Barbera 100 % con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti in acciaio.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14%

VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre.

ALLA VISTA: rosso rubino intenso con riflessi brillanti.

ALL'OLFATTO: intenso, caratteristico, floreale, con sentori di rosa.

AL GUSTO: corposo, pieno, fruttato, con un'acidità morbida e piacevole.

NOTE

Il Barbera coltivato sulle colline di Govone è un vino dal carattere forte e deciso.

Sposabella è il cru storico della cantina Ceste. Un bel vigneto esposto a sud situato su una collina che degrada verso la riva del fiume Tanaro. Da sempre su queste terre si coltiva Barbera e si produce vino di altissima qualità che porta prestigio e soddisfazione sia alla nostra famiglia che ai nostri clienti.

Grazie alla facilità di abbinamento con molti stili gastronomici, ha conquistato i gusti di molti appassionati del vino.

Lo si abbina bene ad insaccati, formaggi di media stagionatura ed a secondi di carni delicate.

Servire a 18 - 20 °C.

