



Barbera d'Alba Doc Superiore

VITIGNO: Barbera 100 % con allevamento a Guyot.

AFFINAMENTO: Botti di Rovere da 40/50 hl per oltre 24 mesi

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 %

VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre.

ALLA VISTA: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

ALL'OLFATTO: vinoso persistente, leggermente vanigliato, etereo con sentori di cannella e frutta secca.

AL GUSTO: molto pieno ed armonico. Dall'acidità morbida favorita anche dall'invecchiamento in legni pregiati.

NOTE

Il nostro Barbera d'Alba Superiore nasce da una grande vigna in località San Defendente di Govone piantata nel 1971.

La limitata produzione di uva raccolta pazientemente e sapientemente a mano e l'ottimale esposizione a pieno sud conferiscono a questo vino un carattere forte ed una spiccata personalità.

Si è scelto di invecchiarlo almeno due anni in botti di rovere per ottenere un vino più delicato e morbido.

E' uno dei vini più rappresentativi della cantina Ceste ma anche storia e patrimonio enologico del Piemonte.

Servire a 20 °C. Stappare 2 ore prima.

