



FRATELLI DOGLIANI

Barbera
d'Alba
DOC

Classificazione

Vino rosso D.O.C.

Varietà

Barbera.

Origine

Colline delle Langhe e del Roero.

Epoca di vendemmia

Seconda metà di Settembre e prima metà di Ottobre.

Vinificazione e affinamento

Dopo la vendemmia a cavallo dei mesi di Settembre e Ottobre, avviene la vinificazione con macerazione delle bucce per circa 10 giorni, secondo le annate. Il vino rimarrà in botte di rovere di Slavonia e successivamente in bottiglia per circa un anno prima di entrare sul mercato.

Caratteristiche

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei, vinoso e fruttato al naso, sapore asciutto con la ricca acidità ben bilanciata dal buon grado alcolico.

Abbinamenti gastronomici

Salumi e antipasti saporiti, primi piatti, carni accompagnate da salse calde.

Invecchiamento

Vino adatto ad un medio invecchiamento in bottiglia.

Temperatura di servizio

16°/18°C.

