

## BARBERA D'ALBA DOC

### Marmineola

**VITIGNO:** barbera.

**ZONA DI PRODUZIONE:** i vigneti sono situati sulle colline di Diano d'Alba esposte a est e ovest nel comune di Diano d'Alba

**ALTITUDINE:** metri 350 circa s.l.m.

**VIGNETI:** età media 20 anni.

**ALLEVAMENTO:** controspalliera, sistema di potatura Guyot.

**VENDEMMIA:** primi giorni di ottobre.

**VINIFICAZIONE:** dopo un'accurata selezione di raccolta, l'uva viene pigiata. e messa a fermentare in vasche di acciaio inox a una temperatura di circa 28°C. Dopo 10 giorni circa quando è terminata la fermentazione alcolica si effettua la svinatura cioè la separazione del vino dalla vinaccia.

**CONSERVAZIONE:** Matura in botti di legno per almeno 6 mesi e si affina in vasche di acciaio inox .

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 12 mesi.

**ALCOOL:** 13.5% vol.

**COLORE:** rosso rubino acceso con tonalità piene e riflessi porpora.

**OLFATTO:** sentori di fruttato (se ancora giovane) aroma austero (quando raggiunge una giusta maturazione) con fragranza di mora, di confettura, di speziato e di tostato.

**GUSTO:** pieno con una vena acidula che ne evidenzia la fragranza e la freschezza, adatto alle esigenze del bere moderno.

**ABBINAMENTO:** Si accompagna a minestre e zuppe saporite (cipolle e legumi), bagna cauda piemontese, bolliti di carne, volatili e cacciagione, carni rosse grigliate, anguilla, formaggi stagionati.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO  
CONSIGLIATA:** 18°- 20° C.



*Marmineola*

*Barbera d'Alba*

Denominazione di Origine Controllata

Imbottigliato all'origine dall'Azienda Agricola

Estato Inventor by

ABRIGO GIOVANNI - Diano d'Alba - Italia

RED WINE - PRODUCT OF ITALY

NEVOMA S.p.A. e NOUPOPELLE S.p.A. - 10010 ALBA (CN) - ITALIA