



BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA ROSINA

Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Forma di allevamento: Guyot

Vitigno: Barbera 100%

Epoca di raccolta: raccolta manuale con cernita a fine Settembre

Resa ad ettaro: 10.000 Kg/Ha max. per legge.

Vinificazione: 10 - 14 giorni a cappello galleggiante e 4 - 6 rimontaggi al giorno

Affinamento: in vari fusti, dai tonneaux di 500 o 750 litri fino alle botti di 30 o 33 Hl.

Caratteristiche Organolettiche:

Colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granati.

Il profumo è vinoso, con sentori di frutti maturi che lasciano posto, con il tempo, allo speziato.

Al gusto è asciutto, di discreta acidità e corpo vigoroso.

Abbinamenti: carni affumicate, primi al ragù di selvaggina e formaggi di media stagionatura.



AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: www.eraluna.it

mail: biovini@eraluna.it

AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E430O

web: www.ermaluna.it

mail: biovini@ermaluna.it