



## BARBERA D'ALBA LA BETTOLA

**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 - 12 giorni a cappello galleggiante e 4 - 6 rimontaggi al giorno

**Affinamento:** in acciaio, per le migliori annate è previsto un passaggio in botti da 30 - 33 Hl.

**Caratteristiche Organolettiche:**

Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Il profumo è vinoso, fruttato, con sentori di frutta matura caratteristico di questo vino.

Al gusto è fresco, di discreta acidità e buon corpo.

**Abbinamenti:** salumi cotti, bollito misto, selvaggina e formaggi piccanti.



**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](http://www.eraluna.it)

mail: [biovini@eraluna.it](mailto: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.eraluna.it](http://www.eraluna.it)

mail: [biovini@eraluna.it](mailto:biovini@eraluna.it)