

# BARBERA D'ALBA LA BETTOLA

Le caratteristiche della piccola valle in cui selezioniamo questi grappoli sono completamente espresse in un bicchiere garbato ed equilibrato.  
Può essere assaporato come accompagnamento a tutto pasto.  
Affinato in acciaio, fresco e leggero con l'acidità giusta di questa bacca.

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata.

**Forme di allevamento:** Gujot.

**Vitigno:** Barbera 100%

**Composizione terreno ed esposizione:** Terreno calcareo e argilloso, esposto a Nord Est - Est.

**Altitudine:** 220 mt. slm. circa

**Epoca di raccolta:** Raccolta manuale con cernita a fine Settembre.

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

**Resa in vino:** 70 HI/Ha

**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 HI.

**Conservazione:** Massimo 5/6 anni.

**Caratteristiche Organolettiche:**

COLORE: Rosso rubino intenso, con riflessi granati.

PROFUMO: Vinoso, fruttato, con sentori di frutta matura caratteristico di questo vino.

GUSTO: Fresco, di discreta acidità e buon corpo.

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