

Barbera d'Alba Superiore 2020 di Brezza

Da vigneti in comune di Barolo piantati per buona parte in periodo bellico (1942) e per il resto nel 1991, arriva la Barbera più ambiziosa della cantina.

È un vino completo: profondo nel colore, veemente negli aromi di frutta rossa dolce, spezie e balsami, offre una generosa ampiezza all'assaggio, ritmato dalla tipica acidità del vitigno e capace di esibirsi in allungo perentorio grazie all'intensa salinità dell'epilogo, il tannino è morbidissimo, e non fa che assecondare una naturale, spontanea energia, nel caldo conforto della voce alcolica.

Una Barbera sontuosa, che può tenere vent'anni. Macerazione di circa due settimane prima dell'immissione in grandi botti di rovere di Slavonia, dove sosta per un anno intero, segue identico periodo in bottiglia prima della commercializzazione.

Per un pasto intero di matrice autunnale, con menzione speciale per la modalità con cui sa accostarsi ai primi piatti più densi di sapore della tradizione piemontese, come i ravioli al sugo d'arrosto.



*Vitigno: **Barbera 100%***

*Gradazione alcolica: **14.5%***

Zona di produzione:

Langhe - comune di Barolo (CN)

Denominazione vino:

Barbera d'Alba Doc