



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE



Denominazione del vino: Barbera d'Alba DOC Superiore.

Wine DenominatIoon: Barbera d'Alba DOC Superiore.



Esposizione: Nord Ovest.

Solar exposure: North-West



Vitigno: 100% Barbera.

Grapes: 100% Barbera.



Gradazione Alcolica: 15% in volume.

Alcoholic Strenght: 15% by volume.



Invecchiamento: 12 mesi in barrique.

Ageing: 12 months in barrique.



Colore: rosso intenso con riflessi granati.

Colour: deep red with garnet reflections.



Note olfattive: naso ampio e fine, con note di frutti rossi, amarena, vaniglia e spezie.

Nose: ample and fine, with notes of red fruits, black cherry, vanilla and spices.



Note degustative: naso ampio e fine, con note di frutti rossi, amarena, vaniglia e spezie.

Taste: full bodied and with good persistence, tannins are delicate and well balanced with the typical acidity of Barbera.



Abbinamenti: carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Best with: red meats, wild game and aged cheeses.



Temperatura di servizio

Service temperature: 18-20°C.



SASSI San Cristoforo

Via Pastura 10 - 12052 Neive (CN) - Italy

Tel/Fax: 0039 0173 677122 - Mobile: 0039 333 6138169

PIVA 10729890011 - info@sassisan Cristoforo.com - www.sassisan Cristoforo.com