



MARENGO MAURO

AZIENDA VITIVINICOLA

BARBERA D' ALBA DOC Superiore



CÉPAGE

100% Barbera

ZONE DES VIGNOBLES

Novello

FORME D'ÉLEVAGE DU CÉPAGE

Traditionnel (contre-espallier et taille Guyot)

PÉRIODE DE VENDANGE

Fin Septembre / Début Octobre

VINIFICATION

Vendange manuel. Macération en acier pour environ 8-10 jours à la température contrôlée

AFFINEMENT

Pour 18 mois: 10 en tonneau de rouvre. Affinement en bouteille de quelques mois avant de la sortie sur le marché

CARACTÈRES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rubis intense, avec des reflets pourpre. Parfum intense, fruité et caractéristique. En bouche il se présente sec, savoureux, harmonique

DEGRÉ ALCOOLIQUE EN VOLUME

Entre les 13,5 et les 15% selon l'années

TEMPÉRATURE DE SERVICE

17 °C



Présente une acidité équilibrée, typique du cépage Barbera.
Il est conseillé avec gibier, plats de viande, fromages.