



Barbera d'Alba LaMattea

denominazione di origine controllata

La Mattea è un Barbera esclusivo prodotto solo in alcune annate, nelle quali, selezionando le uve e vinificando in purezza i differenti vigneti di Barbera si ottengono piccole partite di buona struttura e bevibilità, che si distinguono per la piacevolezza e l'equilibrio quando ancora il vino è giovane. È l'annata che decide il vino, il nostro compito è saperla interpretare.

Il rosso porpora del Barbera giovane lascia spazio ad un bouquet di frutti di bosco, lamponi, prugne. Al palato la buona struttura è bilanciata da freschezza e viva acidità, che invoglia la beva.

Vitigno Barbera 100%

Vigneto particelle nei Comuni di Roddi, La Morra, Diano d'Alba e Sinio.

Raccolta manuale in cassette. Seconda e terza decade di Settembre.

Vinificazione le uve fresche vengono diraspate e vinificate a temperatura controllata, con rimontaggi e alcune follature, a contatto con le bucce per 8-10 giorni.

Affinamento fermentazione malolattica e affinamento in vasche di cemento di 70 anni, senza alcuna stabilizzazione e chiarifica. Il vino viene imbottigliato a fine primavera, per trascorrere l'estate in bottiglia ed essere pronto per l'autunno.

Abbinamento ideale con pane salumi e affettati, antipasti, insalate, pesce cotto, tajarin e agnolotti e carni bianche.

Temperatura di servizio 16-18 °C.



BRUNA GRIMALDI®

Azienda Agricola Bruna Grimaldi s.s.a.
Sede cantina per visita e degustazione
Via Parea, 7 – Grinzane Cavour (CN)
12060 – Italia

www.grimaldibruna.it

Tel. +39 0173.262094 Cel. +39 329.49.23.353
vini@grimaldibruna.it

