



Barbera d'Alba Superiore Scassa

denominazione di origine controllata

Uno stile tutto nostro di interpretare il Barbera, partendo da vigneti vocati, rese basse e affinamenti in legno, per cui può forgiarsi dell'appellativo Superiore. Profumi intensi di frutti rossi, amarene, con note grafitiche e talvolta mentolate. In bocca ricco e concentrato, minerale e fresco, qualità che gli conferisce longevità e lo rende un vino molto versatile negli abbinamenti.

Vitigno Barbera 100%

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

Esposizione Sud/Sud-Est/Sud-Ovest.

Altitudine dai 250 m slm ai 450 m slm.

Terreni calcarei, magri, di esposizioni calde. Formazione geologica: Marne di Sant'Agata Fossili, Arenarie di Diano e Formazioni di Lequio.

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

Vinificazione Diraspatura e fermentazione a temperatura controllata, con macerazioni pellicolari di 10-12 giorni. Malolattica in antiche vasche di cemento.

Affinamento in tonneau e botti grandi per 12-15 mesi.

Imbottigliamento in estate e lungo affinamento in bottiglia. Formati: bottiglia (0,75 L), magnum (1,5 L), jeroboam (3 L).

Abbinamento antipasti ricchi, pesce al forno, merluzzo al verde, pasta all'uovo con sughi di carne, carni rosse e bianche, formaggi stagionati.

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

