

FRATELLI CALORIO

BARBERA D'ALBA

denominazione di origine controllata



VITIGNO

barbera

COMUNE

Montà - Santo Stefano Roero

ESPOSIZIONE

sud, sud ovest

SUOLO

argilloso, calcareo

VENDEMMIA

inizio ottobre - manuale in cassette



CANTINA

diraspatura e pigiatura dell'uva - fermentazione in tini d'acciaio a 28/30 °C per 10 giorni con frequenti rimontaggi e follature - affinamento in serbatoi d'acciaio - imbottigliamento nella primavera successiva alla vendemmia

PROFILO ORGANOLETTICO

colore: rosso violaceo intenso e profondo

profumo: intenso con sentori di frutti rossi, di prugna matura e secca e note tostate e speziate

sapore: potente e rotondo, note di ciliegia, finale lungo e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 - 20 °C

ABBINAMENTI

PRIMI, CARNI ARROSTITE E GRIGLIATE, FORMAGGI DI MEDIA STAGIONATURA