



In etichetta

L'elmo romano,
emblema di forza
e determinazione
di un popolo,
nostro avo.

Barbera la cui longevità è parte integrante del carattere

Barbera D'Alba DOC Superiore Campii Raudii

- Cru/MGA:** Bricco Ambrogio nel comune di Roddi
Vitigno: Barbera 100%
Altitudine: 270 metri slm
Esposizione: Ovest
Suolo: limoso e calcareo, originato dalle Marne di Sant'Agata
Fossili tipiche.
- Vendemmia:** manuale in cassetta
Vinificazione: diraspa-pigiatura e conseguente fermentazione alcolica
spontanea a temperatura controllata con macerazione
delle bucce della durata media di 15 giorni. Gestione con
frequenti rimontaggi e delicate follature manuali.
Successivamente, la fermentazione malolattica si
sviluppa naturalmente a temperatura controllata senza
interventi esterni.
- Affinamento:** 18 mesi in barrique di rovere francese
- Colore:** rosso rubino intenso, con riflessi violacei
Profumo: note di mora si intrecciano a sentori di caffè tostato,
tabacco, inchiostro e spezie
Gusto: il gusto è ricco, caldo e avvolgente all'attacco, evolve in un
finale lungo e finemente tannico, sostenuto dall'acidità
tipica del vitigno
T° di servizio: 17° - 19° C
- Formato:** capacità 750 mL in bottiglia Albeisa da 575 gr.
Chiusura tappo in sughero naturale
N° bottiglie: 4000 / 5000
1ª annata: 2003

