



## **Barbera d'Alba Doc Superiore**

**VITIGNO:** Barbera 100 % con allevamento a Guyot.

**AFFINAMENTO:** Botti di Rovere da 40/50 hl per oltre 24 mesi

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5 %

**VENDEMMIA:** manuale, prima decade di ottobre.

**ALLA VISTA:** colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**ALL'OLFATTO:** vinoso persistente, leggermente vanigliato, etereo con sentori di cannella e frutta secca.

**AL GUSTO:** molto pieno ed armonico. Dall'acidità morbida favorita anche dall'invecchiamento in legni pregiati.

### **NOTE**

Il nostro Barbera d'Alba Superiore nasce da una grande vigna in località San Defendente di Govone piantata nel 1971.

La limitata produzione di uva raccolta pazientemente e sapientemente a mano e l'ottimale esposizione a pieno sud conferiscono a questo vino un carattere forte ed una spiccata personalità.

Si è scelto di invecchiarlo almeno due anni in botti di rovere per ottenere un vino più delicato e morbido.

E' uno dei vini più rappresentativi della cantina Ceste ma anche storia e patrimonio enologico del Piemonte.

Servire a 20 °C. Stappare 2 ore prima.

