



## **Barbera d'Alba Doc "Sposabella"**

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

**AFFINAMENTO:** Botti in acciaio.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5%

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

**ALLA VISTA:** rosso rubino intenso con riflessi brillanti.

**ALL'OLFATTO:** intenso, caratteristico, floreale, con sentori di rosa.

**AL GUSTO:** corposo, pieno, fruttato, con un'acidità morbida e piacevole.

### **NOTE**

Il Barbera coltivato sulle colline di Govone è un vino dal carattere forte e deciso.

Sposabella è il cru storico della cantina Ceste. Un bel vigneto esposto a sud situato su una collina che degrada verso la riva del fiume Tanaro. Da sempre su queste terre si coltiva Barbera e si produce vino di altissima qualità che porta prestigio e soddisfazione sia alla nostra famiglia che ai nostri clienti.

Grazie alla facilità di abbinamento con molti stili gastronomici, ha conquistato molti degustatori ed appassionati del vino.

Lo si abbina bene ad insaccati, formaggi di media stagionatura ed a secondi di carni delicate.

Servire a 18 - 20 °C.

