



AZIENDA AGRICOLA RIGO



Barbera d'Alba Superiore

Rebsorte	Berbera 100%
Lage Der Weinberge	Diano d'Alba
Ausrichtung	Süd / Südost
Fläche	—
Weinlese	Ende September / Anfang Oktober
Vinifikation	15-20 Tage traditionelle Maischegärung
Ausbau	12 Monate in Eichenfässern. Beginn der Vermarktung ab März des zweiten Reifejahres.

Sensorisches Profil

Unser Barbera d'Alba Superiore Doc hat eine rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen.

An der Nase entfalten sich weinige, intensive aber dennoch delikate Düfte.

Am Gaumen zeigt er ein trockenes, volles harmonisches Aroma mit viel Körper.

Empfohlen zu

Unser Barbera d'Alba Superiore Doc ist ein Wein der am besten zu ersten Gängen aus der traditionellen, piemontesischen Küche passt.

Exzellente zu „Bollito misto di carne“ (gekochtes Fleisch ähnlich Tafelspitz) und mit mittelreifen Käsesorten.

Azienda Agricola Rigo

Frazione San Rocco Cherasca 15, 12051 Alba CN

Telefono 0173 612103