



## BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE DELIA

*Denominazione:*  
Barbera d'Alba Doc

*Vitigno:*  
barbera

*Prima annata  
prodotta:*  
2003

*Esposizione:*  
sud-ovest

*Tipo di terreno:*  
calcare e marna

*Altitudine vigneti:*  
250 m s.l.m.

*Vendemmia:*  
a mano in cassette  
da 20kg

*Affinamento:*  
12 mesi in barriques  
nuove, più 12 mesi in  
botte grande da 20hl

*Vinificazione:*  
diraspatura,  
fermentazione in acciaio

*Formati:*  
0,750 l

### *Note organolettiche:*

colore rosso rubino intenso, al naso e fruttato con note di ciliegia e prugna.

In bocca è molto pieno e strutturato.

