

BORGOGNO

Dal 1761



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Nome prodotto: BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Uve: 100% BARBERA

Zone produzione: Langhe

Esposizione e altitudine: est/sud-est/sud-ovest

Tipologia del terreno: marne calcareo argillose

Sistema di allevamento: guyot modificato (archetto)

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 settembre

Temperatura di servizio: 18 °C

Scheda tecnica

Si distingue dalla nostra Barbera normale, non solo per la gradazione, ma per un diverso concetto produttivo. Infatti la Barbera Superiore è una selezione delle più grandi uve Barbera.

Fermentazione di circa 15 giorni a temperature basse, 24-28 °C, dopo leggere pressature e un affinamento in grandi botti in rovere di Slavonia per 10 mesi, a temperatura naturale di 18 °C, infine un affinamento di circa 3 mesi in bottiglia. Questo procedimento classico permette il mantenimento di freschezza acida e fragranza di spezie, in un vino da bere, profumato, tipico ed elegante.

Abbinamento perfetto

Crediamo che consigliare con cosa bere i nostri vini sia sbagliato, ognuno ha le sue idee e i suoi piaceri, ma possiamo consigliarvi con chi berlo. Bevetelo con tutti!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13

Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com



BORGOGNO

Dal 1761



BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Product name: BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

Grape variety: 100% BARBERA

Growing location: Langhe area

Vineyard position: east/south-east/ south west

Soil: calcareous and clayey marl

Wine training system: Archetto variation of Guyot system

Planting density: 4000 plants/ha

Grape harvest: September 15th - 30th

Serving temperature: 18 °C

Technical profile

It differs from our basic barbera, not only for the alcohol content but also for the productive method. Barbera d'Alba Superiore comes from a selection of our best Barbera grapes.

Fermentation is carried out for 15 days at low temperatures, 24-28°C, followed by a soft pressing and ageing in large Slavonian oak casks for 10 months at a temperature of 18°C. The wine is then bottled for 6 months of refining.

This traditional process allows the maintenance of the fresh acidity and spicy notes of an easy-to-drink, fragrant, unique and elegant wine.

Perfect pairing

We think it is wrong to recommend a "perfect" food - wine pairing, because everyone have their personal ideas and tastes. However we can suggest with whom it is perfect to drink this wine. With everybody!



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

www.borgogno.com

