

**Barbera d'Alba superiore  
"Ardote" DOC**

Gr. Alcolico: 14,5-15% vol alc

Uvaggio: Barbera (piante di 93 anni)

Vigneto: Neive, Cascina Le Doti

Altitudine: 300 m a.s.l.

Vinificazione: fermentazione a temperatura controllata con aggiunta di lieviti selezionati, con 10 giorni di macerazione, seguita da un affinamento in "Botticella" da 1000l (rovere di slavonia) per 18-24 mesi.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei

Naso: forte e bilanciato con intense sfumature di frutti rossi.

Bocca: vino dal grande corpo con spiccata acidità e finale delicato sulle note dell'affinamento in legno.

Abbinamento: ottimo da abbinare a piatti grassi, pasta, formaggi o carni rosse cucinate.

