

Barbera d'Alba Superiore DOC "La Matta" – Poderi Gianni Gagliardo



LA VIGNA:

- Uvaggio: Barbera
- Vendemmia: Ottobre
- Vigneti: Vigna Casà, Roero e Vigna San Sebastiano, Langa
- Macerazione: 8 giorni
- FML: 100%
- Assemblaggio: Primavera 2017
- Affinamento: 12 mesi in botti di legno francese.

IL VINO:

- Colore: Rosso granato
- Profumo: Dopo un'ora di abbondante ossigenazione in decanter tornano sentori di prugna, tabacco sigaro e cioccolata fondente, decisamente intenso e complesso
- Gusto: Amabile, caldo e con note balsamiche, di buon corpo il tannino si dissolve facilmente, ben maturo ed armonico.