

Barbera d'Alba Superiore DOC "Madama" – Poderi Gianni Gagliardo



LA VIGNA:

- Uvaggio: 100% Barbera
- Epoca di vendemmia: Ottobre
- Vigneti: Langhe e Roero
- Macerazione: 8 giorni
- FML: 100%
- Affinamento: In botti grandi da 35 ettolitri
- Durata affinamento: 12 mesi in botte di rovere francese.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino vivace
- Profumo: Vinoso ma delicato, con aromi di frutta
- Gusto: Fruttato e vibrante.