

Barbera d'Alba Superiore DOC "Massucchi" - Sordo



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Piemonte
- Vitigno: Barbera 100%
- Tipo di terreno: Argilloso-calcareo
- Vinificazione: Fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata
 - Affinamento: 6 mesi in vasche d'acciaio e 3 mesi in bottiglia

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino
- Profumo: Sentori vinosi e fruttati, che ricordano i piccoli frutti a bacca scura e sono arricchiti da una sottile speziatura terziaria
- Gusto: Caldo, pieno e complesso, scorrevole nella beva e di ottima persistenza.