"Srëi" Barbera d'Alba
SUPERIORE D.O.C.

Vigneto
Terreno ricco di limo e sabbia ha un'esposizione in genere nel versante sud e sud/est

Vitigno
100% Barbera

Produzione:
Il vino prende il nome dalla collina che in dialetto piemontese è chiamata SRËI, qui sorge una vigna risalente agli anni '60 da cui si ottiene un vino selezionato e di ottima qualità esso viene vinificato con metodi tradizionali in botti d'acciaio e affinato per 6 mesi in tonneaux francesi e per 6 mesi in bottiglia

Caratteristiche
Vino dal colore rosso rubino intenso da giovane e con tendenza al rosso granato durante l'invecchiamento. Il suo profumo è piacevolmente floreale e intensamente fruttato di ciliegia ma con il passare del tempo assume note di tabacco. Ha un gusto asciutto e di ottima struttura da giovane ma invecchiando accresce di eleganza e di equilibrio

Abbinamenti
Il vino si sposa perfettamente con antipasti caldi, paste asciutte, carni rosse arrostite e con formaggi di media stagionatura sia a pasta dura che grassi e cremosi