



Barbera d'Alba DOC Superiore Centobricchi®

Varietà di uva: 100% Barbera.
Origini: Comune di Alba e Diano d'Alba (Bartu).
Tipo di terreno: Calcareo.
Periodo di raccolta: Metà – Fine Settembre.

Vinificazione: 8-10 gg in vasche di acciaio termoregolate con sistema automatico e computerizzato di rimontaggi e follature.
Invecchiamento: 12-14 mesi in Tonneaux da 400 lt nuovi di rovere Francese.
Imbottigliamento: Dopo il necessario affinamento in botte, almeno 3 mesi prima dell'introduzione sul mercato.

Colore: Rosso rubino intenso.
Profumo: Ampio di spezie e frutti di bosco, frutti rossi.
Sapore: Asciutto, potente ma fresco, dovuto alla buona acidità del barbera, equilibrato e lungo al retrogusto.

Gradi: 14,5% - 15%

Abbinamenti: La Barbera si abbina bene con primi piatti strutturati, e piatti di carne. Di piacevolissima compagnia, sia a tavola, sia dopo pranzo.

Grape variety: 100% Barbera.
Origins: *The vineyards are located in Alba and Diano d'Alba villages.*
Type of soil: *Limestone/Calcareous.*
Harvesting time: *Mid - End of September.*

Vinification: *8-10 days in steel tanks with carefully controlled temperature.*
Ageing: *After malolactic fermentation, the wine is aged for 12-14 months in New French oak tonneaux of 400 liters tonneaux.*
Bottling: *It takes place after the necessary fining in a barrel; at least 3 months before being marketed.*

Color: *Intense, Ruby red.*
Nose: *Is pleasingly reminiscent of raspberries, red fruits, delicate yet intense.*
Palate: *Dry, well balanced, full of body, but round on the palate.*

Degree: 14,5 - 15%

Food pairings: *The Barbera fits well with first structured dishes, and meat dishes. Both a fine match with food and wonderful on its own.*



MauroSebaste

Azienda Agricola Sylla S.S. · C.F. e P.IVA 03446960043 · Tel: +39 0173 262148 · info@maurosebaste.it · www.maurosebaste.it

