



formati

Lt. 0,375 - 0,75 - 1,5 - 3

## **BARBERA D ALBA SURI' D.O.C.**

Il Barbera è da sempre sinonimo di Piemonte del vino, una varietà che da sempre da grande soddisfazione ai viticoltori. Un lungo periodo di storia, a partire dai nostri nonni quando andavano in osteria a giocare a carte e con gli amici bevevano il rustico Barbera o quando accompagnava il pranzo con gli amici, sino ad oggi più alla moda come aperitivo.

**Vitigno:** Barbera 100%

**Zona di produzione:** colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione sud-ovest.

Suri è ottenuto da uve prodotte in un unico vigneto nel comune di Castagnito, dal terreno compatto argilloso-calcareo

### **Vinificazione**

La raccolta dell'uva è fatta a mano verso il finire del mese di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice. Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 8-10 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli.

### **Maturazione**

Affinamento per circa 18 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia seguito da un ulteriore periodo in acciaio prima dell'imbottigliamento

### **Note di degustazione**

Colore rosso intenso con riflessi porpora, tendenti al granata con l'invecchiamento

Bouquet intenso con aromi di frutta a bacca scura

Al palato è pieno e persistente. Buon equilibrio e tannini morbidi

Finale lungo con sensazioni di confettura di frutta rossa

Con la maturazione la sua personalità è un continuo riscoprirsi migliore

### **Abbinamenti gastronomici**

Vino perfetto per accompagnare piatti importanti.

Ottimo con piatti a base di carne e i formaggi

Temperatura di servizio. 16-18° C



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it  
tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177





