

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Barbera d'Alba doc

VITIGNO: Barbera

VINIFICAZIONE: il mosto viene sottoposto alla fermentazione alcolica con una macerazione di 10/12 giorni sulle bucce con frequenti rimontaggi

MATURAZIONE: dopo la svinatura il vino matura per diversi mesi in tini d'acciaio. A seguire l'imbottigliamento il vino matura in bottiglia ancora per 8 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rosso rubino intenso con decisi riflessi purpurei. Profumo intenso, sentori di frutti rossi, ciliegia, prugna e delicati accenni di vaniglia

ABBINAMENTI: ideale salumi, carni rosse stufate, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CAPACITA' BOTTIGLIA: 0.75 l - 1.5 l

VARIETY: Barbera

VINIFICATION: The must is subjected to alcoholic fermentation with a 10/12 day long maceration on the skins with frequent pumping over.

AGING: after the racking, the wine ages for several months in steel tanks. After bottling, the wine ages in bottle for 8 months.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: intense ruby red color with strong purple reflections. Intense bouquet, hints of red fruits, cherry, plum and delicate hints of vanilla.

PAIRING: ideal with cured meats, red meat stew and medium-aged cheeses.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l - 1.5 l