

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Barbera d'Alba doc Superiore Arcale

VITIGNO: Barbera

VINIFICAZIONE: alla pigiatura con diraspatura dei grappoli segue la fermentazione alcolica del mosto con macerazione di 12 giorni sulle bucce a temperatura controllata.

MATURAZIONE: Affina 12 mesi in piccole botti di rovere e successivo affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore rubino intenso, profumo complesso ampio, intenso con sentori di vaniglia e confettura di prugne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l - 1.5 l - 3 l

VARIETY: Barbera

VINIFICATION: After crushing and pressing the bunches, comes alcoholic fermentation of the must with 12 days maceration on the skins at controlled temperature.

AGING: 12 months in small oak barrels and then in bottle

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: intense ruby red color, wide and complex bouquet, intense with scent of vanilla and plum marmalade.

SERVING TEMPERATURE: 18°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l - 1.5 l - 3 l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI: la Barbera d'Alba Superiore è un eccellente vino rosso da abbinare a carni bianche e rosse, primi piatti e formaggi stagionati.

ADVISED PAIRING: La Barbera d'Alba is a great red wine to pair with red and white meat, first courses and hard cheese.