

CASA E. DI MIRAFIORE

D.O.C. Barbera D'Alba Superiore

Las uvas se cultivan exclusivamente en viñedos propios, orientados al este y suroeste en una posición de ladera alta y media (300-350 m.s.n.m.). Los suelos son ricos en arcillas y margas calcáreas.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE 2021 VINO ORGÁNICO

FORMATOS

0,75 L

VARIEDADES

100% Barbera.

VINIFICACIÓN

La fermentación se realiza tradicionalmente en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada con remontados frecuentes del mosto para optimizar la extracción de taninos y color. La maceración dura 12-15 días.

Crianza: El Mirafiore Barbera d'Alba Superiore envejece en barricas de roble de tamaño grande y mediano (20 - 140 hl), en las que se realiza la fermentación maloláctica antes de que finalice el invierno. El vino permanece en madera durante un año y luego se embotella antes de seguir envejeciendo en bodega durante seis meses.

NOTAS DE CATA

El suelo es el típico suelo de Serralunga d'Alba, muy rico en microelementos, por lo que de estos viñedos se obtienen vinos que expresan gran carácter, con acidez y sabor pronunciados. El color es rojo rubí oscuro con reflejos violáceos; En nariz rebosa cuero, regaliz negro, café y mora. Este Barbera d'Alba comienza en boca aportando una cálida sensación de volumen y cuerpo, fusionando maravillosamente la fruta con los taninos suaves y la acidez, mientras que su final es largo y sabroso..

MARIDAJE

Perfecto con pasta, platos de carne, quesos frescos y de curación media.

ASEUNIV, S.L.

TNO- 91 302 02 47 FAX- 91 766 19 41

aseuniv@aseuniv.com