

Barbera d'Alba

denominazione di origine controllata



MARIO COSTA

Epoca vendemmiale: manuale da fine settembre - inizio ottobre



Vinificazione: pigiatura e fermentazione a temperatura controllata, macerazione in inox per 5 giorni con frequenti rimontaggi e délestage



Affinamento: 6 - 7 mesi in bottiglia



Caratteristiche organolettiche: profumo fresco con note di frutti rossi si presenta di color rosso rubino intenso, al gusto fresco e persistente



Abbinamento: vino servito a 18 °C con primi e secondi piatti, carni rosse



Vitigno:
Barbera

Area di produzione:
Canale, Roero

Altitudine:
290 - 310 metri

Esposizione:
sud - ovest

Suolo:
sabbioso

Allevamento:
controspalliera

Potatura:
Guyot



Azienda Agricola Mario Costa

Via Torino 155

12043 Canale CN - Italy

Tel.: +39 0173 979486

Email: info@cantinamariocosta.it

Web: www.cantinamariocosta.it