

PRINSI  
**BARBERA D'ALBA SUPERIORE D.O.C. MUCH**



**VITIGNI**

100% Barbera.

**PROVENIENZA**

Comune di Neive.

**ALTITUDINE E ESPOSIZIONE DELLE VITI**

320 m - nord-est.

**INTENSITA' DI ALLEVAMENTO**

4.500.

**SUOLO**

Marnoso, argilloso e tufaceo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO**

Diraspatura e pigiatura delle uve, macerazione e fermentazione con le bucce in vasche d'acciaio con controllo della temperatura a 25°. Segue fermentazione malolattica in legno. Invecchiamento in botti di rovere francese. Segue affinamento in bottiglia prima della commercializzazione.

**COLORE**

Rosso rubino intenso con riflessi granati.

**NASO**

Fruttato con sentori di piccoli frutti rossi e leggera speziatura.

**PALATO**

Piacevole ed equilibrato, di particolare morbidezza.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

Salumi misti, primi piatti e formaggi.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18°C.