

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.