



AZIENDA AGRICOLA PALAZZO ROSSO Soc. agr. semp.

Sede legale : Via Borgo San Martino, 31 12060 POCAPAGLIA – CN - ITALY

Tel. 0039 0172 425161 - Fax 0039 0172 418974

E-mail: info@palazzorosso.it - www.palazzorosso.it

BARBERA D'ALBA

Denominazione d' Origine Controllata

VARIETA' VITIGNO: 100% Barbera.

RACCOLTA: primi giorni di Ottobre

RESA PER ETTARO: 8 tonnellate.

VINIFICAZIONE: botti d'acciaio, 5-6 giorni di fermentazione con temperature controllata (28-32°C)

INVECCHIAMENTO: in vasche d'acciaio per 6 mesi dopo la vinificazione, poi un passaggio in botti di legno per altri 6 mesi, e infine in bottiglia per 3-4 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Alla vista si presenta rosso rubino acceso con tonalità piene ed invitanti. All'olfatto, il profumo vinoso riconduce alla tipicità del prodotto, sprigionando sentori fruttati come prugna, mora, confetture. Al gusto questo vino è particolarmente pieno e avvolgente, con una vena piacevolmente acidula sempre evidente, di lunga persistenza.

ABBINAMENTI: Primi e secondi piatti molto gustosi, arrostiti, formaggi di media stagionatura.

GRADI: 13-14% alc. vol.



Con l'annata 2011 la Barbera d'Alba "Feudo Antico" ha vinto il premio internazionale Decanter di Hong Kong con la menzione Commended.

Con l'annata 2012 si è aggiudicata la medaglia d'argento al Decanter Wine Award e la medaglia di bronzo al International Wine Challenge