



# Barbera d'Alba

Denominazione d' Origine Controllata

## Varieta' vitigno

100% Barbera

## Raccolta

Primi giorni di Ottobre

## 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 interazionale 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.

**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](mailto:info@palazzorosso.it) - [www.palazzorosso.it](http://www.palazzorosso.it)