



**BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE
"BONORA"**

Varietà di Uva

BARBERA D'ALBA

Zona di produzione

ROERO, Comune di Canale

Terreno

CALCREO, ARGILLOSO CON STRATI DI SABBIA

Coltivazione

GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

Resa per Ha

60 qt

Vendemmia

FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

Vinificazione

VINIFICATO IN SERBATOI D'ACCIAIO

Maturazione

**24 MESI TRA BARRIQUES E BOTTI GRANDI, INFINE ULTERIORI 12
MESI IN ACCIAIO PER AFFINAMENTO**

Gradazione

14,0% Vol

Acidità

6,0 g/l

Colore

ROSSO RUBINO CON UNA PROFONDA INTENSITÀ

Profumo

VANIGLIA, CIGLIEGIA, RIBES NERO, PRUGNA

Sapore

**CALDO, CORPOSO, LUNGO, SENSAZIONI DI CONFETTURA, CACAO,
GIUSTAMENTE TANNICO**

Abbinamenti

**PRIMI PIATTI SAPORITI, CARNI ROSSE E SELVAGGINA, FORMAGGI
STAGIONATI**

Temperatura di servizio

TEMPERATURA AMBIENTE

Produzione annua

3,300

Primo imbottigliamento

2008