



40°  
ANNIVERSARIO  
1977 - 2017

## Barbera d' Alba DOC

### Il Vigneto

Ubicazione: La Torre, Alba (Cuneo)  
Posizione: Altitudine 320 m. s.l.m., esposizione ovest.  
Terreno: marna calcarea e sabbiosa.

### La vite

Vitigno: Barbera, viti di circa 10 anni. Vendemmia manuale con selezione dei grappoli.  
Potatura: Guyot.  
Densità: 4.400 viti per ettaro.

### Il Vino

Vinificazione: pigiatura soffice con diraspatura; fermentazione a temperatura controllata con macerazione di 7/10 giorni sulle bucce.  
Dopo un adeguato periodo di maturazione un breve affinamento in bottiglia precede la messa in commercio.

Colore: rosso rubino purpureo

Profumo: bouquet intenso e speziato; sentori con sentori di ciliegia matura, di fiori e frutti rossi.

Sapore: pieno, caldo ed elegante.

### Servizio

Servire ad una temperatura di 18°C. in bicchieri a tulipano

### Abbinamento

Agnolotti e tagliatelle con sugo di carne, carni al forno, in umido e lesse, formaggi a media stagionatura, "tume" di Langa