

BRUNA GRIMALDI

BARBERA D'ALBA DOC SUP. SCASSA



Un vino che sa conquistare il palato sia da giovane che invecchiato. I profumi intensi ricordano l'amarena e le prugne, il sapore è pieno e l'acidità bilanciata. Viene prodotto nella versione Barbera d'Alba Superiore Scassa, dalle uve di Diano d'Alba e Roddi.

VITIGNO
Barbera d'Alba

ZONA DI PRODUZIONE
Diano d'Alba e Roddi

TERRENO
calcareo – sabbioso con marne di argilla

VINIFICAZIONE
in acciaio per 10 giorni a temperatura controllata

INVECCHIAMENTO
12/15 mesi in tonneau

AFFINAMENTO
in bottiglia per circa 6 mesi prima dell'immissione in commercio

VINO
uve Barbera 100%

COLORE
rosso violaceo-rubino da giovane, rosso granato con l'invecchiamento

PROFUMO
vinoso, intenso, delicato

SAPORE
asciutto, di corpo, di acidità spiccata

GRADAZIONE ALCOLICA MEDIA
14.5°/vol

DA GUSTARE CON
si accompagna a salumi, primi di pasta, brasati, arrostiti, selvaggina, formaggi saporiti. **SERVIZIO:** 18° in calici da rossi