

# Desbèta

## BARBERA D'ALBA

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

- **Vitigno:** Barbera al 100%.
- **Resa:** 100q/ha (da disciplinare).
- **Sistema di allevamento:** Guyot.
- **Epoca di vendemmia:** Fine Ottobre.
- **Zona di produzione:** Cossano Belbo.
- **Colore:** Rosso rubino con tendenza al granato con l'invecchiamento.
- **Profumo:** Tenue, delicato ed etereo.
- **Sapore:** Armonico e austero ma vellutato.
- **Gradazione alcolica svolta:** 13-14%vol.
- **Metodo di vinificazione:** In rosso con due settimane di macerazione sulle bucce.
- **Affinamento:** 6 mesi in bottiglia.
- **Imbottigliamento:** Giugno-Luglio.
- **Conservazione:** In orizzontale a temperatura ambiente.
- **Abbinamento gastronomico:** Secondi piatti, arrostiti, brasati, grigliate di carne e formaggi.
- **Temperatura di servizio:** 18-20°C.
- **Formato bottiglia:** 750 ml.
- **Imballaggio:** Confezioni da 2 a 12 bottiglie.
- **Curiosità:** Vino tradizionalmente considerato "da pasto" oltre che sgarbato e popolare, ultimamente ha avuto un importante miglioramento qualitativo ottenuto mediante processi di vinificazione e scelta delle uve più accurati, tanto da permettergli di competere, sotto il profilo organolettico, con vini assai più blasonati.

