

Desbèla Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

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.

Consiglio: 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.

