



*Parusso*

## BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

*Ottenuto da uve Barbera prodotte da una selezione di ceppi più vecchi, di circa 30 anni.*

**Densità di impianto:** 5000 piante/ha.

**Quota Altimetrica:** 370 m. s.l.m.

**Esposizione:** sud.

**Vendemmia:** uva raccolta rigorosamente a mano con la massima cura in piccole ceste forate.

**Vinificazione:** dopo una pigiatura soffice l'uva svolge una lunga macerazione. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza l'uso di solfiti.

**Maturazione:** in piccole botti di rovere per almeno 4 mesi a contatto con i suoi lieviti indigeni.

**Affinamento:** in bottiglia a temperatura controllata di 15°C.

**Colore:** rosso porpora intenso.

**Profumo:** pieno, vigoroso, di mora e lampone.

**Sapore:** ricco, succoso; bell'equilibrio tra freschezza ed acidità, finire lungo e persistente.

**Temperatura di servizio:** 16°C

**Abbinamenti:** piatti di pasta al ragù, pasta tartufata, carni rosse, formaggi stagionati.

**Formati:** bottiglia da L. 0,750; L. 1,500; L. 3,000; L. 9,000.

