



Parusso

BARBERA D'ALBA DOC ORNATI

Ottenuto da uve Barbera prodotte nei vari vigneti situati in Monforte d'Alba, in località Ornati.

Densità di impianto: 5000 piante/ha

Quota Altimetrica: 350/400 m. s.l.m.

Esposizione: est-sud-ovest

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

Vinificazione: dopo la diraspatura si procede con una macerazione a contatto con le bucce. La fermentazione alcolica avviene spontaneamente con lieviti naturali senza l'utilizzo di solfiti e con un accurato controllo dei tempi di macerazione e della temperatura.

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

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi granati.

Profumo: intenso fruttato, sentori di lampone, ciliegia.

Sapore: piacevole, sapido ed equilibrato, con note di lampone e frutti di bosco.

Temperatura di servizio: 16°C

Abbinamenti: carni rosse e bianche, piatti semplici, primi piatti e formaggi.

Formati: bottiglia da L. 0,750.

