



MERENDA
SINOIRA



SEJ

Barbera d'Alba

denominazione di origine controllata

Superiore

Vitigno: 100% barbera

Vendemmia: manuale con raccolta in piccole ceste forate.

Vinificazione: uva raffreddata nelle casse e successivamente diraspata già fredda. Macerazione a freddo ad una temperatura di circa 8°C. Fermentazione in vinificatori verticali di acciaio inox termocondizionati a circa 18-20°C.

Affinamento: 6-8 mesi in tonneaux di rovere francese da 5 Hl, non nuovi, ma di secondo-terzo passaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino carico, quasi impenetrabile, con sfumature violacee

Profumo: intensi sentori di frutti rossi, dal ribes rosso alla ciliegia amarena, vinoso ed elegante, molto ampio e di grande personalità

Sapore: equilibrato, la spiccata acidità dona freschezza ed è ben bilanciata dalla grande struttura, finale molto armonico

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti gastronomici: vino di corpo, adatto a tutto pasto, ideale per accompagnare carni rosse, cacciagione oppure formaggi di medio lunga stagionatura.

MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo
Web.

P.zza Cristo Re 2, 12051 Alba [CN]
www.merendasinoira.net

Tel. 339 88 27 224
Facebook [merendasinoirasrl](https://www.facebook.com/merendasinoirasrl)

Mail. marco@merendasinoira.net
Instagram [merendasinoira](https://www.instagram.com/merendasinoira)