



MERENDA
SINOIRA

SÈJ

Barbera d'Alba

denominazione di origine controllata

Superiore

Vitigno: Barbera

Vendemmia: manuale con raccolta in piccole ceste forate.

Vinificazione: uva raffreddata nelle casse e successivamente diraspata. Macerazione pre-fermentativa a freddo. Fermentazione in vinificatori verticali di acciaio inox termocondizionati a basse temperature.

Affinamento: almeno 6 mesi in tonneaux di rovere, mai 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 Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN
Mail. marco@merendasinoira.net
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224
Web. www.merendasinoira.net
Instagram merendasinoira

