



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](http://www.merendasinoira.net)

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

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