

# TENUTA ARBËTA™

## BARBERA D'ALBA D.O.C.

**Cépages:** 100% Barbera.

**Âge moyen des vignes:** 20-25 ans.

**Sol:** calcaire et argileux.

**Vendanges:** première dizaine d'Octobre.

**Vinification:** les raisins sont soumis à une fermentation traditionnelle en rouge avec une macération de 20 jours à température contrôlée. Après cela, le vin est affiné en acier inoxydable.

**Alcool:** 13.5% by vol.

**Sucres résiduels:** 2 grammes par litre.

**Couleur:** rouge rubis.

**Nez:** riche et intrigant, ce vin offre des notes de fruits rouges mûres comme la cerise noire et les baies. Le profil olfactif est enrichi par des notes de violet, de vanille et d'une agréable note épicée.

**Bouche:** extrêmement agréable; les tanins sont doux mais toujours bien présents; le vin est très persistant avec une note épicée à la fin.

**Accompagnements:** viandes rouges, blanches et rôtis, en particulier l'agneau.

**Température de service:** 16-18 °C / 61-64 °F.

