

# Barbera d'Alba DOC

**Produkt:** rött vin

**Volym:** 750 ml

**Torrhet/Fyllighet:** medelfylligt

**Producent:** Costa di Bussia

**Land:** Italien

**Distrikt:** Piemonte

**Alkohol:** 13,5 vol%

**Druvor:** 100 % Barbera

**Vinifikation:** Vinet framställs med ”maceration carbonique”. Druvorna börjar jäsa och sprängs inifrån. Jäsningen pågår i 10 dagar då den malolaktiska jäsningen inleds. Därefter lagras vinet på små fat ca 12 månader. Efter några månader i flaska är vinet färdigt för marknaden.

**Jordmån:** Varierande med kalk och lera..

**Hållbarhet:** 5 år

**Temperatur:** Serveras vid ca 19°.

**Färg:** Mörkt rött.

**Doft:** Kryddig doft med inslag av plommon och smultron.

**Smak:** Friskt med viss strävhet och syrlighet med fruktig karaktär.

**Passar bra till:** Stekt eller grillat nötkött, vilt, ostar.

**Övrigt:** Barberadruvan är Piemontes druva med högst avkastning. Den svarar för ca hälften av vinskörden här. Den mest ansedda varianten är den med det geografiska tillägget d'Alba.

**Artikelnummer:** 612

**Leverantörens webbsida:** [www.costadibussia.com](http://www.costadibussia.com)

