

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

Selezione delle migliori uve da vigneti provenienti dalle colline del Roero.

Esposizione: Sud - sud/est.

Vitigno: 100% Barbera.

Terreno: Medio impasto sabbiosi argillosi.

Vinificazione: Si differenzia dalle altre barbere grazie alla prolungata maturazione delle uve che ne innalza il grado alcolico e ne diminuisce l'acidità, esaltandone il corpo e i profumi rendendolo un vino che stupisce sempre.

Affinamento: 14 mesi in botti di Rovere.

Note di degustazione: molto rotondo e caratteristico, fruttato e persistente, equilibrato e armonico, con sentori di frutta rossa matura e fiori secchi.

Vita media del vino: 10/15 anni.

Alcol: 13,5% - 14,5%Vol

Temperatura di servizio: 18°C.

Abbinamenti: Tajarin, gnocchi al ragu, arrostiti, filetto, brasato, selvaggina, salumi.

BARBERA D'ALBA D.O.C. SUPERIORE

Selection of the best grapes from vineyards from the Roero hills.

EXPOSURE: South - south / east.

Grapevine: 100% Barbera.

Soil Type: Medium-textured sandy clayey.

Vinification: It differs from other Barbera grapes thanks to the prolonged ripening of the grapes which raises the alcohol content and decreases its acidity, enhancing its body and aromas, making it a wine that always amazes.

Ageing: 14 months in oak barrels.

Tasting Notes: very round and characteristic, fruity and persistent, balanced and harmonious, with hints of ripe red fruit and dried flowers.

Average life of wine: 10/15 years.

Longevity: 10/15 Years.

Alcohol Content: 13.5% - 14.5%Vol

Serving Temperature: 18°C.

Food Pairings: Tajarin, dumpling al ragu, roasts, fillet, braised meat, game, cold cuts.



Azienda Agricola Cascina Torniero dei F.lli Migliasso

Via Torniero, 8 - Fraz. Madonna dei Cavalli - Castellinaldo d'Alba (CN) - Italia

Tel. Fax. +39 0173 213055

Cell. +39 3477646483 Giuliano - +39 3899743645 Roberto - +39 3807309810 Stefano

www.cascinatorniero.it - info@cascinatorniero.it