



Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



Barbera d'Alba D.O.C.

Superiore "Bärba Cesco"

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Con questa Barbera vogliamo farvi riscoprire tutte le sensazioni e i gusti che rispecchiano le nostre tradizioni locali e le modalità di vinificazione che ci sono state tramandate dai nostri padri.

VITIGNO: Barbera 100%

VIGNETO: Le uve selezionate per produzione di questa Barbera provengono dai migliori vigneti dell'azienda, siti sulla collina di Serra Capelli e di San Cristoforo in Neive

GIACITURA: Collinare

ESPOSIZIONE: Sud/Sud-Ovest

CLIMA: Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

VENDEMMIA: Manuale compresa tra la terza decade di Settembre e la prima di Ottobre

CONSERVAZIONE: 14 – 16°C costanti

PRODUZIONE: Il mosto ottenuto dalla pigiatura e diraspatura dell'uva fermenta a temperatura controllata di 26°C e con una macerazione da 12 a 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino prosegue la sua maturazione in barriques di Rovere Francese dove riposa per lunghi mesi, in base all'annata ed alle caratteristiche strutturali del vino. Durante il periodo di invecchiamento le botti riposano all'interno della barricaia ad una temperatura di 16/18° C costanti, ed al termine dell'invecchiamento il vino viene finalmente imbottigliato per proseguire l'affinamento in bottiglia per ulteriori mesi prima di arrivare sulle vostre tavole.

COLORE: Rosso rubino intenso con sfumature di prugna

AROMA: Ampio ed avvolgente con sentori fruttati, speziati, floreali e note vanigliate

SAPORE: Caldo, pieno, corposo

TEMPERATURA: Ideale berlo a 16-18°C. Aiutatelo a sviluppare profumi e aromi, versandolo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteare e gustatene finalmente tutte le sue qualità

ALCOOL: In base all'annata 14,5 % a 16,5%

