



BARBERA D'ALBA DOC

L'Amorosa

Il **Barbera d'Alba Doc L'Amorosa** è un vino di grande piacevolezza, grazie alla scelta attenta del momento della vendemmia e alla fermentazione che avviene a temperature non superiori ai 28 °C, per mantenere ed esaltare il suo carattere fruttato.

The **Barbera d'Alba Doc L'Amorosa** is a very pleasant wine thanks to the picking at the right time of bunch ripening and to the fermentation at controlled temperature - not above 82,5 °F - in order to preserve and enhance its fruity character.

Vigneti San Cristoforo, Cottà e Staderi - Comune di Neive
Vitigno 100% Barbera

Vineyards San Cristoforo, Cottà and Staderi - Municipality of Neive
Grape variety 100% Barbera

Vinificazione Vendemmia manuale tra fine settembre e inizio ottobre. Fermentazione tradizionale con macerazione di circa 10 giorni. Maturazione di 6 mesi in botti di rovere e affinamento di 4-6 mesi in bottiglia

Winemaking Manual harvest in late September to early October. Traditional fermentation and about 10 days maceration. 6 months ageing in oak barrels and 4-6 months refinement in bottles.

Degustazione di un rosso rubino intenso, al naso risulta piacevolmente fruttato e morbido con sentori di ciliegia e fragola. Il corpo è fine ed elegante, con un'alcolicità mai eccessiva, e tannini gradevoli.

Tasting notes Deep ruby red in colour. Pleasantly fruity and fine aroma with cherry- and strawberrylike notes. Elegant and well-balanced palate with smooth tannins and balanced never excessive alcohol content.

Epoca di beva da apprezzarsi giovane o mediamente invecchiato fino a 36-48 mesi dalla vendemmia.

Best drunk young or medium-aged (within 36-48 months after harvest)

Temperatura di servizio: 16 °C

Serving temperature 60 °F

Abbinamenti *Pairings*

Antipasti delicati, torte salate, primi piatti, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

Delicate appetizers, quiches, first courses, poultry and medium-ripened cheese.

FRANCONE

