



i Patriarchi

La **Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi** si offre in una splendida gamma olfattiva dove domina il frutto, equilibrato da una solida struttura e da un'adeguata acidità, in armonia perfetta tra corpo e bevibilità. Il vino nasce dall'assemblaggio delle uve di più cru, tra cui Bricco di Neive, vigna che oscilla dai 300 ai 350 m di altitudine, con una buona esposizione sud-ovest.

The **Barbera d'Alba Superiore I Patriarchi** is a very full-scented wine featuring a wide range of notes. The evident fruity character in the nose is well-supported by its firm texture and good acidity in the mouth, showing a great balance between body and drinkability. The wine is crafted from grapes of different cru-vineyards, including *Bricco* in Neive (300 to 350 MASL) blessed with excellent south-west facing exposure.

Vigneti Rondò e Bricco - Comune di Neive
Vitigno 100% Barbera

Vineyards Rondò and Bricco - Municipality of Neive
Grape variety 100% Barbera

Vinificazione Vendemmia manuale a inizio ottobre. Fermentazione con macerazione tradizionale di 8-10 giorni. Maturazione di 14 mesi in botti e barriques di rovere francese. Affinamento di 6 mesi in bottiglia.

Winemaking Manual harvest in early October. Fermentation and traditional 8-10 days maceration. 14 months ageing in wood barrels and French oak barriques; 6 months refinement in bottles.

Degustazione Il colore rosso rubino è vivo e intenso. Il profumo è complesso con evidenti note fruttate di ciliegia, frutti di bosco, e con sentori di tè, rosa e tabacco che diventano predominanti nella maturità. Il gusto è pieno, l'alcool mai eccessivo e il retrogusto ricco di tannini vellutati.

Tasting notes Bright and intense ruby red in colour. Complex aroma with marked tones of cherry, red berries, and light hints of tea, rose and tobacco, becoming more and more evident as time goes by. Full-bodied mouth with balanced never excessive alcohol, and smooth tannins in aftertaste.

Epoca di beva Tra 2 e 6 anni dalla vendemmia.

Best drunk From 2 up to 6 years after harvest

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Serving temperature: 60-65 °F

Abbinamenti Pairings

Molto versatile, è ideale con antipasti saporiti, primi tradizionali, secondi di carne e formaggi di media stagionatura.

It is a very adaptable wine and it perfectly matches with savoury appetizers, traditional first courses, meat dishes and old-ripened cheese.

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

FRANCONE