

Giuseppe Costa

Barbera d'Alba "La Birbante" DOC

Denominazione di Origine Controllata



 Italia, Piemonte

Comune: Castagnito

Superficie: Ha 0,50

Altitudine: m 300-350 slm

Esposizione: sud sud-est terrenocalcareo di buona fertilità

Il vitigno:

varietà 100% barbera

epoca di raccolta inizio ottobre

Il vino

vinificazione:

tradizionale con raccolta dell'uva a mano

pigiatura rasatura, macerazione di otto-dieci giorni e

fermentazione in vasche di acciaio inox

imbottigliamento:

almeno sei mesi prima della commercializzazione, conservazione

in bottiglia al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Temperatura di servizio: 18 °C

Abbinamenti gastronomici:

antipasti, primi e secondi di carni rosse e bianche

Esame organolettico:

Color rosso rubino violaceo sgargiante e schiuma briosa

Profumo: fragrante prorompente e vinoso con sentori di frutta
rossa.

Sapore: straordinariamente vivace molto fresco allegro e in-
contenibile buon corpo morbida stoffa

Allergeni: Contiene solfiti

