

# PA CE



## Barbera d'Alba Superiore

Denominazione di Origine Controllata

**Tipo di vino:** fermo

**Colore:** Rosso

**Regione:** Piemonte

**Vitigno:** Barbera

**Enologo:** Lorenzo Quinterno

**Vendemmia:** Manuale, metà-fine Settembre

**Vinificazione:** Fermentazione in vasche d'acciaio, macerazione di circa 15 giorni. Successivamente il vino viene travasato ed inizia la fermentazione malolattica. Il vino viene affinato su fecce fini per tutto il tempo che precede l'imbottigliamento.

**Invecchiamento:** Avviene in acciaio, in bottiglia la sua vita può essere di 5-6 anni

**Chiusura:** Tappo in sughero (DIAM)

**Capacità:** 75 cl

**Conduzione agronomica:** Convenzionale

**Descrizione del vino:** Rosso rubino carico alla vista, al naso risulta intenso fresco con una forte sensazioni di prugna e ciliegia. In bocca è importante, caldo lungo, l'acidità risulta equilibrata e si fonde con la struttura del vino donando piacevolezza e bevibilità, il retrogusto è fresco con sensazioni di confettura.

**Abbinamento:** Ideale con piatti importanti di pasta, carne ed affettati.

Azienda Vitivinicola PACE di Negro Pietro e Bernardino

Frazione Madonna di Loreto 52 Cascina Pace - 12043 Canale (Cn)

Tel.Fax + 39 0173 979544 - Mob. +39 338 4323245 (Dino) - [dinonegropace@gmail.com](mailto:dinonegropace@gmail.com)