

# BARBERA D'ALBA ANNA DOC

La barbera è un'uva veramente molto versatile che incontra il gusto dei palati piemontesi e che vorremmo far conoscere a tutto il mondo. Non manca mai sulla nostra tavola. Piaceva a mio papà e a mio nonno e piace a noi. [Ornella]

## IL VIGNETO

**Vitigno:** Barbera 100%  
**Esposizione:** sud-ovest  
**Altitudine:** 300 metri  
**Terreno:** marnoso-calcareo  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Età dei vigneti:** 30 anni  
**Superficie vigneto:** 1 ha  
**Ceppi per ettaro:** 5000  
**Vendemmia:** 2020

## DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino intenso  
**Profumi:** frutta rossa matura, ciliegia, mora, prugna, pepe nero  
**Sapore:** pieno e avvolgente, sostenuto dall'acidità tipica dell'uva barbera, gastronomico, con una leggera nota speziata sul finale



## IN CANTINA

Pigiadiraspatura soffice  
fermentazione alcolica di 15 giorni a temperatura controllata,  
fermentazione malolattica  
**Affinamento:** botte grande per un anno  
**Imbottigliamento:** agosto  
**Bottiglie prodotte:** 6000 / anno  
**Tipologia Bottiglia:** Albeisa  
**Alcol:** 14,5%

## ABBINAMENTI

Salumi del territorio  
Formaggi mediamente stagionati  
Piatti di funghi  
Tajarin al ragù o al tartufo  
Bagna cauda  
Uovo al tegamino  
con tartufo bianco d'Alba  
Intingoli



PASQUALE PELISSERO  
Wine Passion in Neive

Cascina Crosa, 2 - 12057 - Neive (CN) - Italy  
+39 328 2028446 / +39 0173 67376 - Fax: +39 0173 67376  
info@pasqualepelissero.com - pasqualepelissero.com  
P.IVA: 02924190040