



# Elio Filippino

Vini Pregiati delle Langhe



## Barbera d'Alba D.O.C. Superiore "Bärba Cesco"

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Con questa Barbera vogliamo farvi riscoprire tutte le sensazioni e i gusti che rispecchiano le nostre tradizioni locali e le modalità di vinificazione che ci sono state tramandate dai nostri padri.

**VITIGNO:** Barbera

**VIGNETO:** Le uve selezionate per produzione di questa Barbera provengono dai migliori vigneti dell'azienda, siti sulla collina di "Serra Capelli" e di "San Cristoforo"

**GIACITURA:** Collinare

**ESPOSIZIONE:** Sud

**CLIMA:** Inverni freddi, estati calde e luminose, piogge in primavera ed autunno

**VENDEMMIA:** Manuale compresa tra la terza decade di Settembre e la prima di Ottobre

**CONSERVAZIONE:** 14 – 18°C costanti

**PRODUZIONE:** (circa 60 quintali per ettaro)

Il mosto ottenuto dalla pigiatura e diraspatura dell'uva fermenta a temperatura controllata di 28/30°C e con una macerazione da 12 a 15 giorni. Dopo la svinatura, il vino prosegue la sua maturazione in barriques dove riposa per 18/20 mesi, in base all'annata ed alle caratteristiche strutturali del vino. Durante il periodo di invecchiamento le botti riposano all'interno della barricaia ad una temperatura di 15/17° C costanti, ed al termine dell'invecchiamento viene finalmente imbottigliato per proseguire l'affinamento per ulteriori 10 mesi prima di arrivare sulle vostre tavole.

Nella bottiglia si affina per 5/6 mesi prima di iniziare la commercializzazione

**COLORE:** Rosso rubino intenso con sfumature di prugna

**AROMA:** Ampio ed avvolgente con sentori fruttati, floreali e note vanigliate

**SAPORE:** Caldo, pieno, corposo

**TEMPERATURA:** Ideale berlo a 18-20°C

Aiutalo a sviluppare profumi e aromi, versandolo in bicchieri di cristallo dotati di boccia grande e spaziosa, roteatelo e gustatene finalmente tutte le sue qualità

**ABBINAMENTO GASTRONOMICO:** E' un vino importante, destinato alle tavole eleganti.

In particolare accompagna i primi piatti saporiti, arrostiti, brasati e cacciagione, formaggi tipici di ottima stagionatura

**ALCOHOL:** 14,5 %

