



DANIELE SANDRI

AZIENDA AGRICOLA



## Barbera d'Alba

*Denominazione di Origine Controllata*

**Vitigno: 100% Barbera**

**Origine: Monteu Roero (CN)**

**Alcool: 14 % vol.**

**Acidità totale: 5,6 g/l.**

**Estratto secco: 26 g/l.**

**Vinificazione: Tradizionale in vasche di acciaio a temperatura controllata**

**Invecchiamento: 12 mesi in botti di rovere francesi**

**Affinamento: 6 mesi in bottiglia**

**Colore: Rosso rubino scuro**

**Profumi: Profumo floreale con nota delicato di vaniglia**

**Gusto: Denso di ciliegie, amarene e confetture. La sua struttura è ammorbidita da un anno in barrique**

**Abbinamento: Può accompagnare tutto il pasto**

**Grape variety: 100% Barbera**

**Origin: Monteu Roero (CN)**

**Alcohol: 14% vol.**

**Total acidity: 5.6 g/l**

**Dry extract: 26 g/l**

**Vinification: Traditional in steel tanks at controlled temperature**

**Aging: 12 months in French oak barrels**

**Refinement: 6 months in bottle**

**Color: Dark ruby red**

**Aromas: Floral scent with a delicate note of vanilla**

**Taste: Dense taste of cherries, sour cherries, and jams. Its structure is softened by a year in barrique**

**Pairing: Can accompany the entire meal**