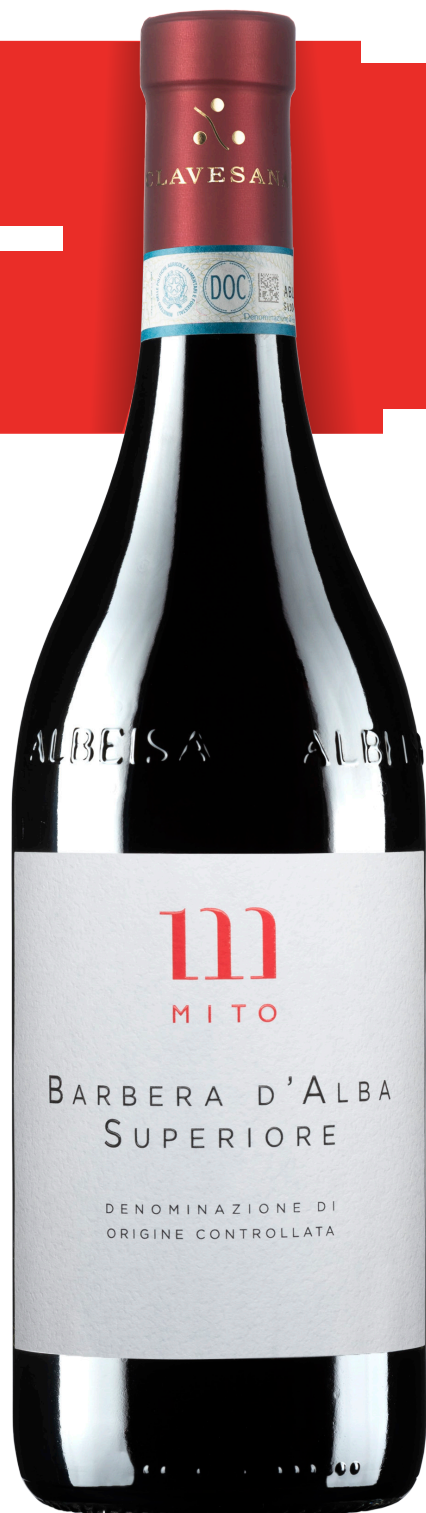


M
MITO

LA LINEA MITO È
LA NOSTRA AMBIZIONE



BARBERA D'ALBA SUPERIORE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

LA PRODUZIONE

Massima espressione delle colline che circondano Alba, le uve per la Barbera d'Alba DOC Superiore per questa selezione arrivano dai vigneti più vecchi e con l'esposizione migliore e da **terreni con prevalenza di marne e argilla.**

La raccolta avviene alla fine del mese di settembre in modo completamente manuale. La **fermentazione** avviene in **vasche di acciaio inox** e dopo aver effettuato la fermentazione malolattica il vino viene posto a riposare, per un periodo non inferiore ai **4 mesi, in carati di rovere** dai quali trae il tipico boisè.

LA DEGUSTAZIONE

Il vitigno Barbera è uno dei più conosciuti e più presenti in Italia; la Barbera d'Alba Superiore è caratterizzata da un **intenso colore rosso rubino.**

Al naso prevalgono **aromi speziati e fruttati** che ritroviamo anche in bocca in un vino che **riesce a combinare eleganza e robustezza.**

Per le sue caratteristiche questo prodotto è adatto ad accompagnare primi piatti dai sapori decisi, elaborati secondi di carne come gli stufati e formaggi di media-lunga stagionatura.



PRODUTTORI
IN CLAVESANA



www.inclavesana.it