

# CASA E. DI MIRAFIORE

## *Barbera d'Alba d.o.c Superiore*



**Uve da cui è prodotto:** Barbera

**Produzione media:** 45 hl per ettaro

**Collocazione geografica:** è un vino frutto di un'attenta selezione di vigneti aziendali situati nel comune di Serralunga d'Alba.

**Caratteristiche dei vigneti:** si tratta di vigneti di media e alta collina (300-450 m slm) esposti a est e a sud-ovest, impiantati su terreni ricchi di argille e marne calcaree.

**Vinificazione:** la fermentazione è tradizionale, effettuata in tini di acciaio inox, con una durata di 12-15 giorni a temperatura controllata.

**Affinamento:** il Barbera Superiore Mirafiore affina per un anno in botti di rovere di media e grande capacità (da 2.000 a 14.000 litri) e per ulteriori sei mesi in bottiglia.

**Caratteristiche organolettiche:** il terreno è quello tipico di Serralunga d'Alba, ricco di microelementi, e quindi il vigneto esprime un vino di carattere, con acidità e sapidità marcate. Il colore è rosso granato con riflessi violacei. Il profumo ricorda il cuoio, la liquirizia nera, il caffè e la mora. Il gusto è pieno, supportato da un'acidità che rinfresca e si risolve in un finale lungo e sapido.

**Gradazione alcolica:** 14% vol.

**Abbinamenti consigliati:** ideale l'accostamento a primi piatti di sapore, a piatti di carni e a formaggi freschi, di media o lunga stagionatura.

**Temperatura di servizio:** 16-18° C

**Formati disponibili:** bottiglia l 0,75



**CASA E. DI MIRAFIORE**

Via Alba, 15 - 12050 SERRALUNGA D'ALBA (CN)  
Tel. 0173 626 117 - [info@mirafiore.it](mailto:info@mirafiore.it) - [www.mirafiore.it](http://www.mirafiore.it)