



## *Barbera d'Alba DOC Stefanetto*

*La Barbera d'Alba DOC Stefanetto va raccontata a partire dal finale, lungo e persistente. Più matura, ricca e concentrata. Ha grande acidità. Un vino corposo.*

### **VIGNETO**

Comune: Treiso  
Superficie in proprietà: Ha 1,50  
Altitudine: 320 s.l.m.  
Esposizione: sud-ovest  
Terreno: calcareo – argilloso  
Anno d'impianto: 25-50 anni

### **VITIGNO**

Varietà: Barbera d'Alba 100%  
Sistema di allevamento: Guyot

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione in tini d'acciaio a cappello emerso su lieviti naturali  
Invecchiamento: in legni di diverse dimensioni  
Affinamento: in bottiglia per almeno 6 mesi

### **CARATTERISTICHE DEL VINO**

dal colore rosso rubino carico, di grande consistenza.  
Naso complesso, fruttato e leggermente speziato. Di beva piacevole anche in gioventù.