

Lo Zoccolaio

Cascina in Barolo

Suculé

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Nome e denominazione:

Barbera d'Alba doc "Suculé"

Vitigno: Barbera

Comune di produzione: Barolo, Monforte

Esposizione vigneti: sud-sud-est

Resa per ettaro: 45 qli/ha

Data inizio/fine vendemmia: 4-12 ottobre

Modalità di raccolta: manuale in cassette da 12 kg

Comune di vinificazione: Barolo

Note di Vinificazione:

fermentazione a contatto delle bucce per 10 gg a temperatura controllata

Note di affinamento:

18 mesi in piccole botti di rovere francese

Comune di imbottigliamento: Barolo

Note di degustazione:

Rosso rubino intenso e brillante, con intensi profumi varietali di rosa, frutti rossi maturi, note di vaniglia.

Gusto fresco e morbido,

di grande equilibrio e buona finezza e persistenza. In abbinamento con pasta fresca al ragù, ravioli di carne, bolliti, roast beef e costate, carni di maiale.

