



M O R R A

BARBERA
D'ALBA doc

È il vitigno più diffuso in Piemonte, in grado di adattarsi ed esprimersi al meglio su una pluralità di terroir e in condizioni pedoclimatiche anche molto differenti. In territorio albese, l'uva barbera è da tempo immemore vinificata per ottenerne un vino quotidiano schietto, dalla spiccata acidità, ideale per un pasto completo o una bevuta sincera in compagnia. Nella versione classica proposta dalla cantina Morra, la Barbera d'Alba si presenta nella sua tradizionale veste rosso-violacea impenetrabile, dona aromi speziati, di lampone e more e si offre al sorso scorrevole e di immediata piacevolezza.

Vitigno:

Barbera.

Produzione:

85/90 q. di uva per ettaro.

Vinificazione:

diraspapigiatura soffice, macerazione e fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

Affinamento:

12 mesi in grandi botti di legno e 6 mesi in bottiglia.

Temperatura di servizio:

17-18° C.



Azienda Agricola Stefanino Morra

Via Castagnito, 50 - 12050 - Castellinaldo (CN)

Tel. e Fax: +39 0173 213489 - Email: stefanino@morravini.it - Web: www.morravini.it - P.IVA: 02002070049