

RUSINA  
**BARBERAD'ALBA**  
DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE E CONTROLLATA  
*Superiore*

VITIGNO: 100% Barbera

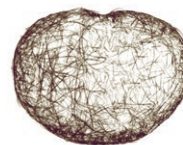
ALLEVAMENTO E DENSITÀ D'IMPIANTO:  
Guyot, 4800 ceppi per ettaro.

ALTITUDINE: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: manuale a metà Ottobre circa.

VINIFICAZIONE: 8/10 giorni circa a 26/27°C.  
Diraspatura, soffice pigiatura; il mosto viene rimontato con il sistema del dèlastage allo scopo di incrementare al massimo l'estrazione del colore e degli aromi varietali. Dopo la fermentazione malolattica il vino viene messo in piccole botti e tonneaux di rovere di Slavonia e Francese con settimanali rabbocchi del livello e prove di degustazione al fine di garantire al massimo la buona evoluzione del vino.

AFFINAMENTO: 24 mesi, di cui 12 mesi in botte, tonneaux e 12 mesi in bottiglia.



C A S C I N A D I M E L A

CARATTERISTICHE: colore rosso rubino molto intenso. Bouquet complesso ed intenso, con frutto di bacca matura misto ad un buon sentore di vaniglia; rotondo, armonico, molto complesso al palato. Dotato di ottima persistenza e sapidità, vino di eccezionale finezza e notevole classe.

ABBINAMENTI: si accompagna alla tipica pasta fresca piemontese, agli arrostiti di carni rosse e bianche, alla selvaggina e ai formaggi piccanti.