

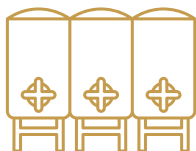
PWS
Premium Wine
Selection

Gelso Barbera d'Alba Superiore

-Cantine Gemma-



Italia
Piemonte
Cuneo



VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato con macerazione e fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura controllata.



AFFINAMENTO

Terminata la vinificazione, il vino si affina alcuni mesi per il 50% in tonneaux di Allier da 500 litri e per il restante 50% in botti di rovere di Slavonia da 30hl.



Rosso rubino intenso con intriganti sfumature purpuree.



Il naso è ricco e stimolante, con mature sensazioni di prugna e amarena avvolte da ricordi speziati caldi e suadenti.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%



VITIGNO

Barbera

TIPOLOGIA AGRICOLA

In conversione biologica



Sul palato dimostra corpo pieno e buona struttura, attraversato da un'equilibrata vena acida e sostenuto da tannini fitti e ben tessuti.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA