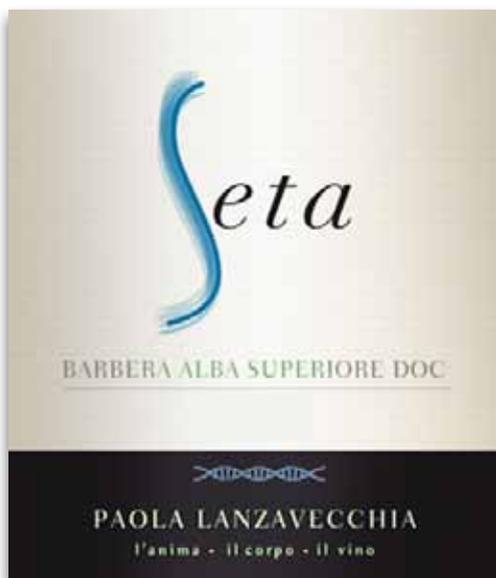


Il tocco della Seta ricorda  
l'intimità del primo  
contatto, di un abbraccio.  
Un nuovo modo  
di conoscere attraverso  
le sensazioni evocate:  
la morbidezza  
e l'avvolgenza sono  
caratteristiche della  
Barbera, vino importante  
e che ha, nel nome stesso,  
un livello di completezza  
Superiore, enfatizzato dall'  
affinamento in legno.



## seta

Difficile spiegare la forza e l'energia che si sprigionano dal contatto con un'altra persona: il calore di un abbraccio od il piacere di una carezza sono lo strumento privilegiato per conoscersi a fondo.

Seta è il vino che rappresenta il tatto, proprio per la sensazione evocata in bocca, tipica del vitigno Barbera, noto per il suo tannino morbido, avvolgente e caldo, se ben vinificato.



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC SETA

VITIGNO  
100% Barbera

### ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle colline aldilà del fiume Tanaro, il Roero. La composizione del terreno è ricca d'argilla chiara alternata a marne biancastre e sabbia. L'esposizione del vigneto scelto è sud ovest, a circa 250 metri sul livello del mare. Già durante la vendemmia l'uva è selezionata per dare origine alla menzione Superiore.

RESA PER ETTARO  
50 ettolitri

### VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano in cassette, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, massimo a 30°C. La macerazione dura circa quindici giorni, durante i quali sono effettuati frequenti rimontaggi.

Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in struttura ed estratto. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica.

### AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, con riflessi porpora. Al naso presenta spiccati sentori di frutti neri, rossi, di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisè. Il tannino nobile e dolce è ben sostenuto dall'equilibrata acidità, tipica del vitigno.

### ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino importante, bene si abbina a primi piatti con sughi di carne, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi di media stagionatura.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

### GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol