

BARBERA D'ALBA DOC

Un vino classico, tradizionale, contadino. Un vino energico, caloroso, quotidiano. Un'espressione di territorio, succosa e fruttata, adatta a diversi abbinamenti gastronomici e adatta alla semplice convivialità, alla beva amichevole. Come dicevano i nostri nonni "la Barbera è buona da colazione a cena", ad indicare il suo spirito beverino e il suo grande apporto energetico.

La nostra Barbera d'Alba DOC, spesso insignita del premio "Vino Quotidiano" di Slow Wine, è vinificata in maniera tradizionale, con una macerazione tra i 7 e 10 giorni. Viene affinata in vasche d'acciaio, per sottolineare le naturali ed esorbitanti note fruttate e per esaltare la sua freschezza e morbidezza. Un breve affinamento in bottiglia prima della messa in commercio la arrotonda ulteriormente, rendendola armonica e bilanciata.

VARIETÀ DI UVA: BARBERA D'ALBA

ZONA DI PRODUZIONE: ROERO, COMUNE DI CANALE

TERRENO: SABBIOSO-CALCAREO, ARGILLOSO DI COLORE CHIARO

VENDEMMIA: FINE SETTEMBRE, ESCLUSIVAMENTE A MANO

COLTIVAZIONE: GUYOT TRADIZIONALE CON 8/9 FRUTTI PER PIANTA

RESA PER HA: 80 QT

VINIFICAZIONE: PIGIADIRASPATURA DELLE UVE, MACERAZIONE 7/10 GIORNI CON RIMONTAGGI MANUALI, VINIFICATO E RAFFINATO IN VASCHE D'ACCIAIO

MATURAZIONE: VASCHE D'ACCIAIO

COLORE: ROSSO RUBINO INTENSO, CON RIFLESSI VIOLACEI

PROFUMO: FRESCO, FRUTTATO, PRUGNA, MORE, VIOLETTA, LIQUIRIZIA

SAPORE: PICCOLI FRUTTI ROSSI, SAPIDO, CON UN SORSO PIENO, LUNGO, ARMONICO, CALDO. FINALE PERSISTENTE E SUCCOSO

ABBINAMENTI: APERITIVI, TUTTO PASTO, SALUMI E FORMAGGI TRADIZIONALI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: TEMPERATURA AMBIENTE

PRIMO IMBOTTIGLIAMENTO: 1961

