

B A R B E R A D ' A L B A

DOC



Barbera



Langa albese



Marne argillose,
compatte, miste a
marne calcaree



Media e alta collina



Guyot
4.400 ceppi/ha



III decade
di Settembre



13,5% vol



15-16 °C



0,75 - 1,5 L

NOTE TECNICHE

Vinificazione: la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox. Dopo 7-8 giorni di contatto del mosto con le bucce alla temperatura di 28-30 gradi, segue un rapido avvio della successiva fermentazione malolattica.

Affinamento: al termine della vinificazione il vino viene trasferito nel legno per la necessaria maturazione, cui segue l'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino intenso da giovane e tende al granato con l'invecchiamento. Il profumo è intenso e caratteristico, floreale e fruttato al tempo stesso. Il sapore è ampio, persistente, piacevolmente secco e vellutato. Già buono dopo pochi mesi dalla vendemmia, si avvantaggia ancora di un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, a completarne carattere e personalità.

ABBINAMENTI

È vino che merita di accompagnare portate importanti. Ottimo con i primi piatti ricchi di sapore, le carni e i formaggi.



B A R B E R A D ' A L B A

DOC



Barbera



Langhe



Clayey-marl mixed with calcareous marl



medium-high hillsides' vineyards



Guyot
4.400 ceppi/ha



Second ten days
of September



13,5% vol



15-16 °C



0,75 - 1,5 L

TECHNICAL NOTES

Vinification: the fermentation takes place in stainless steel tanks. The malolactic fermentation takes place immediately after 7-8 days in contact with the skins at a temperature of 28-30 degrees.

Ageing: at the end of the wine making process, the wine is transferred into casks for ageing (around 12 months), after then it is bottled.

TASTING NOTES

Deep ruby-red when young, tending to garnet with the time, it has an intense, characteristically flowery and fruity bouquet, with a full persistent taste which is nicely dry and velvety. Very enjoyable one-two years after the harvest, its character and personality rounds off by further ageing in the bottle.

PAIRINGS

This wine deserves to be served with big dishes. Excellent with rich, flavoursome first courses, meat and cheese.

