

# BARBERA D'ALBA DOC



## STORIA E CURIOSITÀ

Vitigno di origine piemontese a bacca rossa ed allungata, da molti secoli viene coltivato sulle colline delle Langhe. Il nome Barbera, la cui origine etimologica non è del tutto chiara, apparve per la prima volta nel 1514 nei catasti piemontesi.

## ETICHETTA

Le labbra carnose e molto femminili si incontrano e si scontrano con il colore azzurro che le dipinge. La Barbera o il Barbera? Un vitigno che ricorda le sinuose curve di donna ed un vino con una struttura avvolgente e forte. La spiccata acidità è raccontata dalle note musicali e dalla poesia dove intensi profumi raccontano la persistenza di un vino indimenticabile.

## ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono da vigneti allevati a guyot situati in diversi comuni di Langhe e Roero. I terreni sono ricchi di compatte marne argillose alternate a marne calcaree.

## VINIFICAZIONE

Le uve raccolte a mano, dopo una delicata pigiatura vengono fermentate in vasche di acciaio inox seguendo il metodo tradizionale. La fermentazione a contatto con le bucce dura 8-9 giorni a temperature controllate (28-30°C). Al termine della fermentazione alcolica il vino va incontro ad una fermentazione malolattica spontanea, che si conclude verso la fine di novembre. Il vino viene affinato per alcuni mesi in vasche di acciaio per raggiungere la perfetta armonia prima dell'imbottigliamento nei mesi primaverili.

## SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore rosso rubino con riflessi violacei ha un profumo intenso e caratteristico. Ricco di note fruttate che ricordano la mora e la prugna e caratterizzato da alcuni sentori speziati che richiamano la cannella e il pepe verde. Il sapore è ampio e corposo con alcuni toni acidi, tipici del vitigno. Persistente e piacevolmente secco è caratterizzato da tannini dolci e morbidi. La freschezza acida conferisce lunghezza al retrogusto.

## ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 16-18°C in calici di media ampiezza. Si accompagna con salumi, antipasti a base di carne, coniglio e pollame in umido, primi piatti conditi con ragù o salsiccia, carni rosse alla griglia e formaggi di media stagionatura.