

BARBERA D'ALBA DOC



NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est rouge rubis avec des reflets violets. Avec un arôme intense et caractéristique, ce vin est riche en notes fruitées qui rappelle la mûre, la prune et la cerise noire et se caractérise par des notes épicées rappelant la cannelle et poivron vert. Le goût est ample et étoffé avec des nuances acides typiques du cépage. Persistant et agréablement sec, il se caractérise par des tanins doux et souples. La fraîcheur acide donne de la longueur à l'arrière-goût.

HISTOIRE DU VIN

Cépage d'origine piémontaise à baie rouge et allongé, c'est cultivé sur nôtres collines depuis plusieurs siècles. Le nom Barbera, dont l'étymologie n'est pas claire, est apparu pour la première fois dans les registres fonciers piémontais en 1514.

L'ÉTIQUETTE

Les lèvres charnues et très féminines entrent en collision avec la couleur bleue qui les peint. Le Barbera ou la Barbera? Un vin qui rappelle les lignes sinueuses d'une femme et au même temp un vin qui a toujours été très apprécié par les hommes. Sa polyvalence se retrouve également dans la structure simultanément fraîche, enveloppante et complexe du vin. La bûche siffle notes hautes qui expriment l'acidité marquée typique de la Barbera. Dans la poésie, des élégante mélodies de violon et arômes intenses témoignent la persistance d'un vin mémorable.

ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent de vignobles conduit en Guyot situés dans différentes municipalités de Langhe et de Roero. Les sols sont riches en marnes d'argile compactes alternant avec des marnes calcaires.

VINIFICATION

Les raisins sont récoltés à la main et après un éraflage délicat, sont fermentés dans des cuves en acier inoxydable, suivant la tradition. La macération dure de 8 à 9 jours à une température contrôlée (28-30°C). À la fin de la fermentation alcoolique, le vin subit une fermentation malolactique spontanée, qui termine vers la fin de novembre. Le vin est gardé plusieurs mois dans des cuves d'acier pour atteindre une harmonie parfaite avant la mise en bouteille qui arrive au printemps avec la faveur de la lune décroissante.

ACCORDS

Servir à 16°C dans des verres de taille moyenne. Il s'accord bien avec charcuterie, hors d'œuvres à base de viande, lapin et volaille, plats de pâtes au ragù ou à la saucisse, viandes rouges grillées et fromages de moyenne maturation.

AZIENDA AGRICOLA CASCINA ALBANO S.S.A.

📍 Strada Ovello 38

2050 Barbaresco (Cuneo) Italy

📄 P.IVA - C.F. IT 03720050040

📞 +39 333 8696591

🌐 cascina-albano.com

✉ info@cascina-albano.com

📘 @CascinaAlbanoBarbaresco

🐦 @Cascina_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📷 Cascina_Albano