

# BARBERA D'ALBA DOC INVECCHIATO IN BOTTE



## SCHEDA ORGANOLETTICA

Si presenta di colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Al naso è un trionfo di frutta matura, con intensi profumi di prugne e more e con delicate note speziate che ricordano la cannella. Il fruttato si fonde in perfetto equilibrio con il tostato con sentori che ricordano la vaniglia, la mandorla ed il cacao. Al palato il vino è rotondo e corposo, ed il frutto si sposa meravigliosamente con tannini vellutati. Il retrogusto è molto persistente, con una leggera sapidità esaltata da un marcato sentore di marmellata di frutti di bosco.

## 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](http://cascina-albano.com)

✉ [info@cascina-albano.com](mailto:info@cascina-albano.com)

📱 @CascinaAlbanoBarbaresco

## STORIA E CURIOSITÀ

Cascina Albano ha creato il primo Barbera d'Alba DOC Invecchiato in Botte nel 2001. Da allora ha sempre migliorato il suo equilibrio tra gli aromi ceduti dalle barrique e l'incisivo carattere del Barbera. Ispirato all'eleganza della natura, l'affinamento in legno fa rivivere l'atmosfera del passato. Nel gustarlo vi sentirete avvolti dagli aromi e dai delicati sentori di vaniglia e spezie che lo caratterizzano. Un prodotto di nicchia, ideale nelle serate in compagnia degli amici e nelle occasioni speciali.

## ETICHETTA

Il colore blu notte esprime il carattere di questo vino, sicuro di sé e raffinato. Un uomo in bicicletta elegante come solo questo vino sa essere. Il vento che muove la cravatta ricorda ed esalta il vitigno d'origine vinificato in purezza che dona freschezza ed una leggera acidità al vino. La poesia parla di un vino che dura nel tempo, capace di sorprendere trasmettendo amore per la tradizione e per la tranquillità.

## 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

Ottenuto da uve Barbera, raccolte in cassette da 25 chili e vinificate in purezza, come vuole la tradizione. Dopo la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata (28-30°C) il vino va incontro ad una fermentazione malolattica spontanea, che si conclude verso la fine di novembre. Dopodiché viene affinato per circa un anno in botti di legno di rovere per raggiungere la perfetta maturazione. Il tempo di permanenza nelle botti non è prestabilito ma segue le esigenze dell'annata, e per non coprire il carattere della Barbera le piccole botti sono in parte nuove ed in parte di più passaggi. Circa un anno dopo viene imbottigliato con la luna calante e lasciato affinare in bottiglia per raggiungere l'equilibrio perfetto.

## ABBINAMENTI

Si consiglia di servire a 16°C, dopo una leggera ossigenazione, in calici di media ampiezza. Si accompagna con carni rosse e selvaggine cotte in umido, carni affumicate ed arrostiti, formaggi stagionati e saporiti. Ideale anche come vino di meditazione ed in abbinamento con creme al cioccolato ed al pistacchio.

🐦 @Cascina\_Albano

🍷 @cascinalbanowinery

📺 Cascina\_Albano