

BARBERA D'ALBA DOC INVECCHIATO IN BOTTE



NOTE DE DÉGUSTATION

La couleur est rouge rubis foncé avec des reflets violets. Le nez est un triomphe de fruits mûrs, avec des arômes intenses de prune et de mûre et avec de délicates notes épicées rappelant la cannelle. Les mélanges de fruits en équilibre parfait avec des notes de vanille, d'amande et de cacao. En bouche le vin est rond et étoffé, le fruit s'équilibre avec des tanins veloutés. L'arrière-goût est très persistant, avec une légère sapidité renforcée par une note marquée de confiture de fruits de bois.

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

HISTOIRE DU VIN

Cascina Albano a commencé à élever Barbera d'Alba en bois en 2001 en continuant à améliorer son équilibre entre les arômes donnés par les barriques et le caractère incisif du cépage. Inspiré par l'élégance de la nature, le vieillissement dans le bois fait revivre l'atmosphère du passé. En le goûtant, vous vous sentirez enveloppé par les arômes et par les notes délicates de vanille et d'épices qui le caractérisent. C'est un produit de niche, idéal dans soirées avec des amis et pour des occasions spéciales.

L'ÉTIQUETTE

La couleur bleu nuit exprime le caractère de ce vin: confiant et raffiné. Il y a un homme élégant avec une vélo, il représente l'élégance typique de cette Barbera. Le vent qui déplace la cravate rappelle et met en valeur le cépage vinifié dans une façon qui donne de la fraîcheur et une légère acidité au vin. La poésie parle d'un vin qui dure longtemps, capable de surprendre en transmettant l'amour pour la tradition et la tranquillité.

ZONE DE PRODUCTION

Les raisins proviennent de vignobles conduits 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

Produit à partir de raisins Barbera, récolté en boîtes de 25 kilos et vinifié pur, en suivant la tradition. Après la fermentation dans des cuves en acier inoxydable à une température contrôlée (28-30 ° C), le vin subit une fermentation malolactique spontanée qui termine vers la fin novembre. Ensuite il vieillit dans fûts de chêne pour atteindre une maturité parfaite. Le temps de la permanence dans les fûts n'est pas prédéterminé mais répond aux besoins du millésime. Au fin de préserver le caractère de la Barbera qu'une petite partie des barriques sont nouvelles. Environ un an plus tard, il vient embouteillé avec la lune croissante et gardé dans la bouteille pour atteindre un équilibre parfait.

ACCORDS

Servir à 16°C, après une légère oxygénation, dans des verres de taille moyenne. S'accorde avec de la viande rouge et du gibier cuit, des viandes fumées et rôties ou des fromages assaisonnés et savoureux. Il est idéal comme vin de méditation et accordé à des crèmes au chocolat et à la pistache.