

DOSIO

Barbera d'Alba D.o.c.

Se il Nebbiolo è il Re delle Langhe, la Barbera è sicuramente la Regina. Vino generoso e piacevole, è stato considerato in passato vino del popolo e le sue qualità sono state anche esaltate da diversi poeti italiani - da Carducci che l'ha definita "generosa Barbera" a Pascoli "purpurea Barbera". Oggi, grazie a processi di vinificazione qualitativamente avanzati, è diventato un vino simbolo del Piemonte.



Varietà: Barbera

Zona di produzione:
vigneti in Langa

Altitudine:
da 250 a 350m slm

Composizione terreno:
calcareo-argilloso

Forma di allevamento: Guyot

Esposizione: Sud / Sud-Ovest

Vendemmia: manuale, fine
settembre - inizio ottobre



Colore: rosso rubino con intensi
riflessi violacei;

Olfatto: ricche sensazioni di frutti
rossi e fiori;

Gusto: ne viene esaltata la
freschezza che lo rende
fresco, fruttato e di ottima beva.



Vinificazione: diraspa-pigiatura,
macerazione in serbatoi
termocondizionati alla temperatura
di 25-26 °C con rimontaggi
giornalieri per 8-10 giorni e
successiva fermentazione
malolattica;

Affinamento: in legni di Rovere di
diversa capacità.



Temperatura di servizio: 16-18°C

Abbinamenti consigliati:
grazie alla sua equilibrata acidità è
ideale con gli affettati, i primi piatti e
i formaggi freschi.



Vino adatto ad essere bevuto subito e
che si presta anche ad un moderato
invecchiamento.

