

DOSIO

Barbera d'Alba D.o.c.

Il Barbera o la Barbera? Treccani dice che una o l'altra versione vanno bene. Al maschile se si fa riferimento al vitigno, femminile se al vino. In Langa la Barbera è femmina. Lo è sempre stata. Siccome però non esiste un accordo unanime preferiamo abbracciare la posizione espressa in apertura ed invitarvi a passare subito all'assaggio.

Vigneto:

Uva: barbera 100%

Zona di produzione: Langa e Roero

Altitudine: da 250 a 350 m. s.l.m.

Composizione terreno: calcareo-argilloso

Esposizione: Sud – Sud/Ovest

Resa media: 80 Q.li/Ha

Sistema di allevamento: Guyot

Periodo di vendemmia: fine settembre inizio ottobre

Cantina:

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

Note degustative

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

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

