

Barbera d'Alba D.o.c. Superiore

«Superiore» signifie la limitation de la production à la vigne. «Superiore» signifie la sélection rigoureuse des raisins lors de la récolte, strictement manuelle et en cagettes. Tout cela se traduit par un rendement plus faible à l'hectare. «Superiore — c'est-à-dire plus long — est également la période de maturation, réalisée strictement en bois précieux. Le résultat ne peut être que la conséquence logique: une Barbera Superiore.



Cépage: Barbera

Zone de production: vignobles des Langhe

Altitude: de 250 à 350 m d'altitude

Composition du sol: calcaire argileux

Mode de conduite: Guyot

Exposition: Sud / Sud-Est

Vendange: manuelle, fin septembre - début octobre



Vinification: éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 10-12 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

Élevage: en fûts de chêne de différentes capacités.



Robe: rouge rubis profond avec des reflets violacés séduisants;

Nez: arômes de cassis et de cerise noire qui alternent et se mêlent à des notes de cacao et de vanille;

Bouche: vin présentant une grande puissance et un équilibre entre une agréable acidité et la douceur des tanins souples.



À servir à: 16-18°C

Accords mets-vin: plats principaux savoureux, viandes rouges et fromages à maturation moyenne. À essayer également avec un bon risotto aux champignons.

Vin qui gagne en complexité avec l'affinage en bouteille, tout en restant agréable et très plaisant même dans sa jeunesse.

DOSIO