

# Barbera d'Alba D.o.c.

*Si le Nebbiolo est le Roi des Langhe, la Barbera en est sûrement la Reine. Vin généreux et plaisant, elle a été autrefois considérée comme le vin du peuple, et ses qualités ont été exaltées par plusieurs poètes italiens — de Carducci qui l'a qualifiée de « généreuse Barbera » à Pascoli, « Barbera pourpre ». Aujourd'hui, grâce à des procédés de vinification de haute qualité, elle est devenue un vin emblématique du Piémont.*



**Cépage:** Barbera

**Zone de production:** La Morra

**Altitude:** de 400 à 500 m d'altitude

**Composition du sol:** calcaire-argileux

**Mode de conduite:** Guyot

**Exposition:** Sud / Sud-Ouest

**Vendange:** manuelle, fin septembre - début octobre



**Vinification:** éraflage-écrasement, macération en cuves thermorégulées à une température de 25-26°C avec remontages quotidiens pendant 8-10 jours, suivie d'une fermentation malolactique;

**Élevage:** en cuves en acier.



**Robe:** rouge rubis avec des reflets violacés intenses;

**Nez:** riches sensations de fruits rouges et de fleurs;

**Bouche:** la fraîcheur est mise en valeur, ce qui le rend frais, fruité et très facile à boire.



**À servir à:** 16-18°C

**Accords mets-vin:** grâce à son acidité équilibrée, il est idéal avec les charcuteries, les plats principaux et les fromages frais..

*Vin à boire dès maintenant, mais qui se prête aussi à un vieillissement modéré.*

# DOSIO