

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 fûts de chêne de différentes capacités.



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