

BARBERA D'ALBA DOC



Rosso di Langa per eccellenza. **Barbera**, uno dei migliori interpreti del nostro territorio, dei nostri vigneti e della nostra tradizione familiare. Semplice e perfetto

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti situati a San Rocco Seno d'Elvio (Alba) esposti a est e ovest. Altitudine 300 m s.l.m.

VITIGNO

Barbera

VINIFICAZIONE

Pigiama e diraspiano l'uva appena raccolta. La fermentazione è spontanea in vasche di acciaio inox a 24°-25°C. Dopo circa una settimana effettuiamo la svinatura. La fermentazione malolattica è spontanea in acciaio. Stabilizzazione a freddo. Imbottigliamo ad aprile per proseguire l'affinamento in bottiglia per circa 9 mesi.

QUANDO

La sua freschezza vi farà venire l'acquolina in bocca: non dura tanto in cantina e nemmeno nel bicchiere.

ABBINAMENTO CLASSICO

Perfetto con la zuppa di cipolle, i formaggi di media stagionatura tra cui vi suggeriamo di provarlo con l'Ossolano, il Taleggio o il Bettelmatt. Trova connubio esaltante con la lingua in salsa.



VIGNETI E TERRENO

2 ettari: età media 30 anni su formazioni di Lequio (marna grigie con alternanza di livelli sabbiosi)



VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di ottobre



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.75

Alcool 12,5%-14% vol.

Rosso rubino acceso con tonalità piene e riflessi cardinalizi. Sentori di fruttato, se ancora giovane, mentre quando raggiunge una giusta maturazione restituisce fragranza di mora e di confettura. Gusto pieno con una vena acidula che ne evidenzia fragranza e freschezza.



COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C. Bevetelo a circa 16°-18° C, servito in un calice dalla dimensione importante per permettere la rotazione del vino e l'ossigenazione migliorandone così la percezione dei sentori olfattivi.



ABBINAMENTO CURIOSO

Un succulento baccalà mantecato?

Provatelo con un esotico cous cous alla marocchina.

E con il dolce... cioccolato fondente 100% cacao (quindi massa di cacao).



ADRIANO
MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d'Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it

