



BARBERA D'ALBA DOC

Nella cultura contadina della prima metà del '900 il termine piemontese "Viè" racchiudeva l'essenza della convivialità e della condivisione. "Andé a viè", andare a vegliare, era l'abitudine quotidiana di andare a far visita ai vicini di casa e trascorrere le serate, dopo il duro lavoro nei campi, a conversare condividendo un bicchiere di vino rosso.

DESCRIZIONE

Una Barbera frutto dell'assemblaggio dei migliori vigneti e prodotta seguendo un metodo di lavorazione prettamente tradizionale.

Il risultato è un vino rosso dai toni rubini e cardinalizi con frequenti riflessi violetti. Il profumo, ampio e stimolante, è spiccatamente fruttato, con note che ricordano la mora, la prugna, i petali di rosa e la confettura, con note speziate di pepe e cannella appena accennate.

Il sapore si fa apprezzare per la bella struttura, la calda pienezza e la lunga persistenza aromatica. Ben accompagna portate dalla buona sapidità come i primi piatti conditi di carne ed i minestrone, le grigliate di maiale e le carni bianche in umido, i formaggi stagionati.

SCHEDE TECNICHE

VIGNETO: Assemblaggio di vari vigneti situati sulle colline di Alba

TERRENO: Marnoso, calcareo-argilloso

ESPOSIZIONE: Sud-ovest

VITIGNO: Barbera 100%

N. DI CEPI AD ETTARO: Mediamente 4.500 piante

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot con modificazione ad archetto

EPOCA DI VENDEMMIA: Nella prima metà di ottobre

VINIFICAZIONE: Pigiatura dei grappoli con diraspatura, fermentazione a temperatura controllata in contenitori di cemento e acciaio, macerazione di 7-10 giorni

AFFINAMENTO: 6 mesi in serbatoi di acciaio inox e ulteriori 6 mesi in bottiglia coricata in cantina interrata

