

BARBERA D'ALBA DOC 2015 BIOLOGICO

Note tecniche

Esame visivo: colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Esame olfattivo: intenso e fragrante, fine, fruttato con accenni floreali.

Esame gustativo: caldo e morbido, di corpo, fresco e sapido, persistente.

Provenienza: Barbaresco.

Altitudine: circa 300 m s.l.m.

Caratteristiche del suolo: sabbioso calcareo, con esposizione a Ovest.

Superficie: 0.44 Ha

Vitigno: Barbera

Forma di allevamento e potatura: controspalliera con potatura a Guyot.

Vinificazione: diraspapigiatura soffice dell'uva appena raccolta, fermentazione spontanea con macerazione sulle bucce per circa 12 giorni a 28° C. Fermentazione malolattica spontanea in acciaio. L'affinamento prosegue per alcuni mesi in vasca d'acciaio, prima della messa in bottiglia.

Temperatura di servizio: 18° C

Grado Alcolico: 14% Vol

Note di degustazione

Questa Barbera esprime la sua autenticità attraverso la sua fresca acidità, ben bilanciata dal calore dell'alcol e dall'elegante corposità. L'esperienza olfattiva si apre con sentore di frutti maturi tra cui spiccano note di ciliegia, fragola e lampone, per poi lasciare emergere aromi floreali di viola selvatica. In bocca si presenta di grande piacevolezza, con un gusto trascinante, che termina con una leggera sapidità ed una lunga persistenza. Un vino succulento, di una beva "irresistibile", che ben si accompagna ad antipasti gustosi e primi pasti con ricchi condimenti. Servito leggermente fresco (14-16° C) può allietare le calde serate estive, magari accompagnato da una grigliata di carne.



BARBERA D'ALBA DOC 2015 ORGANIC

Technical Sheet

Visual examination: ruby red intense colour with violet shades.

Olfactory examination: intense and fragrant, fine, fruity with floral hints.

Taste examination: warm and smooth, full-bodied, fresh, very persistent and harmonious.

Origin: Barbaresco.

Altitude: about 300 m above sea level.

Characteristics of the soil: sandy and calcareous soil, west facing slopes.

Area: about 0.44 ha

Grape variety: Barbera.

Training and pruning: counter, Guyot pruning.

Vinification: soft pressing of freshly harvested grapes, spontaneous fermentation at 28°C with maceration on the peels for approximately 12 days. Spontaneous malolactic fermentation carried out in stainless steel. The aging continues for few months in stainless steel tanks before bottling.

Serving Temperature: 18° C

Alcohol by Volume: 14% Vol

Tasting Notes

This Barbera expresses its authenticity with its fresh acidity, well-balanced by the warmth of the alcohol and elegant body. The nose initially reveals hints of ripe fruit, especially cherry, strawberry and raspberry, followed by floral notes of wild violet. It is extremely pleasing on the palate, with a lingering flavor. A concentrated wine that keeps you craving for more and that pairs well with savory appetizers and first courses with rich sauces. Served slightly chilled (14-16° C) it livens up hot summer evenings, perhaps accompanied by barbecued meat.

