



BARBERA D'ALBA

Nome prodotto: BARBERA D'ALBA DOC

Uve: 100% Barbera

Zona produzione: Madonna di Como (Alba)

Esposizione e altitudine: est/nord-est; 400 mt s.l.m.

Tipologia del terreno: calcareo argilloso

Sistema di allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4.000 ceppi per ettaro

Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di settembre

Temperatura di servizio: 18° C

Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve barbera dai nostri vigneti di Madonna di Como, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 10 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento di 4 mesi di botte e successivo acciaio. Infine affinamento in bottiglia per 3 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso persistenti sentori di frutta fresca rossa e leggera speziatura. In bocca morbidezza, fragranza ma con un pizzico di acidità.

Abbinamento perfetto

Barbera d'Alba si abbina con salumi, cipolle ripiene della tradizione piemontese, primi con ragù di carne e selvaggina. Viaggiando in Europa pensiamo alla Spagna e alla *paella valenciana*. In Francia invece alla *fonduta savoiarda*, al *croque monsieur* (sandwich di formaggio e prosciutto cotto). In Armenia il *khovradz* (spiedini di carne grigliata con riso). In Grecia il *Moussaka* (gustoso piatto di carne macinata e melanzane). Andando in Giappone possiamo abbinarla invece alla carne e pesce cotto secondo il metodo *tataki*. In Thailandia invece il *pad thai* (pasta saltata alla piastra con uova e spezie).





BARBERA D'ALBA

Product name: BARBERA D'ALBA DOC

Grape Variety: 100% Barbera

Growing Location: Madonna di Como (Alba)

Vineyard Position: East, North – East; 400 mt. a.s.l.

Soil: calcareous and clayey marl

Wine training system: guyot

Planting density: 4.000 plants/ha

Grape harvest: second and third decade of September

Serving temperature: 18°C

Technical Profile

Following a manual harvest of Barbera grapes in our vineyards in Madonna di Como (Alba), in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°C for about 10 days. This is followed by a soft pressing and ageing into large oak barrels for 4 months and subsequent passage in stainless steel tanks. Then 3 months of aging in bottle.

Tasting notes

Ruby red color. Fresh red fruits and spicy hints on the nose. On the mouth softness, fragrance and fresh acidity.

Perfect pairing

Barbera d'Alba goes well with cured meats, stuffed onions of the Piedmontese tradition, first courses with meat. Traveling in Europe in Spain with *Valencian paella*. In France *Savoyard fondue*, *croque monsieur* (sandwich of cheese and cooked ham). In Armenia, *khorovadz* (skewers of grilled meat with rice). In Greece the *Moussaka* (tasty dish of minced meat and aubergines). Going to Japan we can combine with meat and fish cooked according to the *tataki method*. In Thailand, on the other hand, *pad thai* (grilled pasta with eggs and spices).

