

BARBERA D'ALBA DOC

Serralunga d'Alba
MASSOLINO

Grande classico della tradizione piemontese, la Barbera d'Alba DOC è rotonda, schietta, vinosa, perfetta per abbinamenti con la cucina tipica del territorio.

La Barbera d'Alba DOC è un vino tipico delle nostre zone, la regina delle tavole di langa.

Abbiamo scelto la vinificazione in solo acciaio per sottolineare le sue note fruttate. Questa Barbera viene presentata sul mercato nella primavera successiva alla vendemmia.

Tipologia del terreno: di medio impasto, tendente al calcareo.

Prima annata di produzione: 1896.

Vinificazione e invecchiamento: fermenta per 10-12 giorni in acciaio inox a temperature intorno ai 30°C. Seguono la malolattica e un breve affinamento sempre in acciaio inox; viene di solito imbottigliato e messo in commercio nella primavera dell'anno successivo al millesimo di produzione.

Note: grazie alle accurate cernite, alle ottime esposizioni e alle bassissime rese si ottengono uve di elevata qualità che donano vini molto complessi. Con questo prodotto vogliamo proporre la tipicità della barbera tradizionale: intrigante freschezza, buon corpo e un lungo finale.

Caratteristiche di degustazione

Alla vista: rosso violaceo intenso.

Al naso: elegante, dolce e accattivante, emergono le note intense e fruttate caratteristiche della Barbera.

Al palato: vinoso, fresco e ben bilanciato. È un vino facile da bere e non eccessivamente impegnativo ma nel contempo gustoso e ricco. È consigliabile berlo ad una temperatura di 18-20°C. Si abbina perfettamente alla cucina delle Langhe e a piatti in genere molto saporiti. Ottimo con i primi di pasta, riso e minestre, carni rosse brasate o alla griglia e formaggi mediamente stagionati. Perfetto bicchiere anche da aperitivo con stuzzichini e affettati.

