

BARBERA D'ALBA DOC



La Barbera, insieme al Dolcetto, sono i pilastri della storia di Langa: senza di loro non saremmo qui. Dedichiamo questo vino a nonno **Renzo**, papà di Luciana, custode dell'antico sapere piemontese, che ha sempre dispensato per noi preziosi consigli su come lavorare meglio la vite, e non solo.

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

Pigiamo 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 (marne grigie con alternanza di livelli sabbiosi)



VENDEMMIA

Manuale nella prima decade di ottobre



PRESENTAZIONE

Formato disponibile: lt 0.75
Alcool 12,5%-14% vol. a seconda delle annate
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.



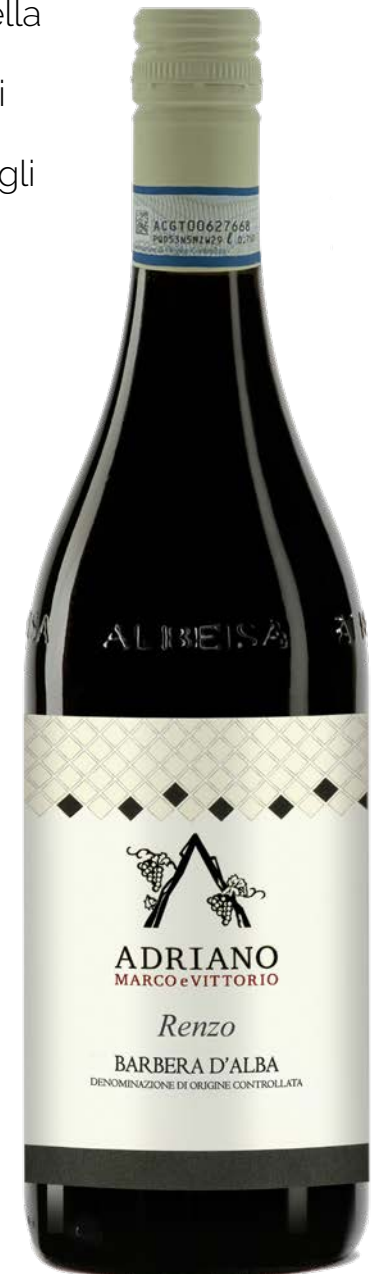
COME

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?
Provate 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

