



Barbera d'Alba D.O.C.



Rebsorte: Barbera 100%

Weinbereitung: Das Verfahren ist das gleiche wie für den Barbera d'Asti DOCG. Die Lese findet in den letzten Septemberwochen statt, wobei die Trauben in diesem Fall aus der Umgebung von Alba kommen. Die Fermentation, mit anschließender Mazeration, dauert 7 bis 10 Tage. Die Vinifizierung erfolgt gänzlich in Stahlbehältern. Dies, um deutlich zu machen, wie sich der Wein aus ein und derselben Rebsorte je nach Klima und Bodenbeschaffenheit verändern kann.

Alkoholgehalt: unterschiedlich, je nach Jahrgang zwischen 13,5% und 15,5%.

Verkostung:
Farbe: sehr kräftiges Rubinrot mit violetten Reflexen.
Duft: intensiv, blumig, erinnert an Rosen, ist aber gleichzeitig auch würzig.
Geschmack: ausgewogen, elegant, nicht adstringierend, und mit einem nachhaltigen Abgang von Kirschen und kleinen Früchten.

In der Küche: Aufgrund seiner Ausgewogenheit passt dieser Wein zu allen Gängen, und besonders zu leichten und frischen Gerichten