

a

A R P A T I N

BARBERA D'ALBA DOC

DESCRIZIONE

Sulle colline che circondano Alba, sia sul versante del Roero che nelle Langhe, il vitigno Barbera ha i suoi spazi privilegiati. Dall'assemblaggio di questi vigneti nasce una Barbera d'Alba prodotta seguendo un metodo di lavorazione prettamente tradizionale. Il risultato è un vino rosso dai toni rubini e cardinalizi con frequenti riflessi violetti.

Il profumo, ampio e stimolante, è spiccatamente fruttato, con note che ricordano la mora, la prugna e la confettura. Il sentore floreale di petali di rosa si accompagna alle note speziate di pepe e cannella appena accennate. Il sapore si fa apprezzare per la bella struttura, la calda pienezza e la lunga persistenza aromatica.

La Barbera d'Alba si abbina bene ad antipasti e a primi piatti strutturati come le lasagne al forno, oppure carni delicate o cotte alla griglia.

SCHEDA TECNICA

VIGNETO: vari nei dintorni di Alba

COMPOSIZIONE: 100% Barbera

EPOCA DI VENDEMMIA: prima decade di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: pigiatura dei grappoli e fermentazione con macerazione in vasche di acciaio.

Il vino evolve circa 6-8 mesi in vasche d'acciaio, segue affinamento di alcuni mesi in bottiglia coricata in cantine interrato.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-13,5%

COLORE: rosso porpora intenso con riflessi rubino

PROFUMO: note fruttate di mora, prugna e confettura, e floreali di petali di rosa, con lievi note speziate.

SAPORE: pieno, caldo e strutturato, con lunga persistenza aromatica.

ABBINAMENTI: salumi e formaggi tipici, antipasti caldi e freddi. Si accompagna bene sia a primi piatti di buona struttura che a secondi delicati a base di carni bianche.

