

Barbera d'Alba DOC Lupestre



Informazioni di base

Vitigno: Barbera
Colore: rosso
Tipologia: fermo
Paese/Regione: Italia
Alcool svolto: 13,50% vol.
Zucchero residuo: 0,5 g/l
Numero di bottiglie prodotte: 1.333



Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Barbera
Terreno: sabbioso misto terra rossa
Esposizione: sud
Metodo di allevamento: tradizionale
Anno d'impianto: 1985
Data della vendemmia: settembre
Tipo di vendemmia: manuale in cassette
Geolocalizzazione: Montà



Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice
Temperatura: 20 °C
Durata: 15/20 giorni
Malolattica: sì
Affinamento: affinamento in botti di legno di rovere e albicocca
Età delle botti: 15 anni
Tipo di botte: tini 10 hl
Tipo di legno: rovere e albicocca
Tempo in legno: 12 mesi
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



Basic information

Cépage: Barbera
Color: red
Type: still
Country/Region: Italy
Alcool percentage: 13.50% vol.
Sugar rate: 0.5 g/l
Number of bottles produced: 1,333



Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Barbera
Soil: sabbioso misto terra rossa
Exposure: south
Agricultural method: traditional
Year of plantation: 1985
Date of harvest: September
Type of harvest: manual in crates
Geolocation: Montà



Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing
Temperature: 20 °C
Length: 15/20 days
Malolactic: yes
Aging: in apricot and oak wood casks
Age of barrels: 15 years old
Barrels type: 10 hl vats
Wood type: oak and apricot
Aging time in wood: 12 months
Minimum aging in bottle: 6 months



Invecchiamento: in botti di legno di albicocca, tramandate di generazione in generazione.

Colore: brillante, rosso rubino intenso con riflessi lievemente violacei.

Profumo: delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori fruttati di prugna, mora e ciliegia, leggermente speziato.

Sapore: pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, piacevolmente armonico. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente.

Abbinamenti: particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura.

The Piedmontese wine par excellence, it reaches its absolute peak after 2/3 years of ageing.

Ageing: in apricot wood casks passed down through the generations.

Colour: bright, intense ruby red with purplish highlights.

Nose: delicate, ethereal, intense, expansive and persistent, featuring fruity plum, blackberry and cherry overtones, slightly spicy.

Taste: full-bodied and mouth-filling, varietal acidity, nicely balanced. The taste is dry, fresh and fragrant, very long.

Food pairings: particularly recommended with first courses, grilled or oven-roast red meat, and briefly/medium-matured soft cheeses.