

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata



VITIGNO: Barbera

ALTITUDINE: 300 m. circa s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud-ovest

COMPOSIZIONE DEL TERRENO: marne blu e tufo

ESTENSIONE: 00.42.00 ettari CEPPI/ETTARO: 4.300

Anno di impiantamento: 1956 e 1999

COLORE: rosso rubino intenso con sfumature granata

PROFUMO: forti sensazioni di amarene, marasche e ciliegie sotto spirito SAPORE: caldo armonico, con un'ottima persistenza di frutta matura

ABBINAMENTI: secondi piatti a base di carne, stufato, brasato o arrosto, formaggi semiduri

Temperatura di servizio: 18° C

EN CULTIVAR: Barbera (Dry Red)
ALTITUDE: approx. 300 m.
SLOPE FACING: South-West

SOIL COMPOSITION: blue marl and tufa

EXTENT: 00.42.00 hectares VINES/HECTARE: 4,300

YEAR PLANTED: 1956 and 1999

COLOUR: deep ruby-red with shades of garnet

NOSE: strong hints of cherries: wild black, marasca and in alcohol TASTE: warm and harmonious, with nicely-lasting ripe fruits

FOOD PAIRINGS: stewed, braised and roast meats, semi-hard cheeses

SERVING TEMPERATURE: 18° C

REBSORTE: Barbera
DE HÖHE: etwa 300 M.ü.M.

LAGE: Südwest

BODENBESCHAFFENHEIT: blauer Mergel und Tuff

Ausdehnung: 00.42.00 Hektar

STÖCKE/HEKTAR: 4.300

JAHR DER PFLANZUNG: 1956 und 1999

FARBE: intensiv Rubinrot mit granatfarbenen Nuancen

DUFT: starker Eindruck nach Amarellen, Sauerkirschen und nach eingelegten Kirschen GESCHMACK: warm harmonisch, im Abgang optimal nach reifen Früchten schmeckend

VERZEHRTIPP: Fleischgerichte, Ragout, Schmorbraten, Braten und halbharte Käsesorten

SERVIERTEMPERATUR: 18° C