



# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE  
DI ORIGINE  
CONTROLLATA

SERAE

Cozzo  Mario

# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SERÆ

**IT** 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

**DE** REBSORTE: Barbera  
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