

# P A P A G E N A

BARBERA D'ALBA  
DOC  
SUPERIORE



Barbera



Langa albese



Terreno di medio impasto, tendente al calcareo



270-300 asl



Ovest



Sistema: guyot  
4.000-5.000  
ceppi/ha



Fine settembre,  
inizio ottobre



13,5 % vol



17-18 °C



0,75L

## SCHEDA TECNICA

**Vinificazione:** la fermentazione avviene in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata (30-32 °C). Durante questa fase si eseguono frequenti rimontaggi per ottimizzare l'estrazione dei tannini e del colore. La macerazione dura circa 10 giorni.

**Affinamento:** è in legno di rovere francese (Allier) per circa un anno. Nel mese di gennaio dell'anno successivo viene imbottigliato e inizia un ulteriore periodo di affinamento nelle cantine per circa dodici mesi.

## NOTE DI DEGUSTAZIONI

Vino di colore rosso rubino scuro, con riflessi violacei. Il profumo è ricco di frutta matura, in particolare prugna e ciliegia, con note speziate che ricordano la cannella e i chiodi di garofano. Il tutto si fonde in buon equilibrio con note tostate che ricordano il caffè e il cacao. Al gusto il vino esordisce offrendo sensazioni di volume e corposità, con il frutto che si sposa a meraviglia con i tannini morbidi e con l'acidità. Il finale è lungo, soprattutto grazie alla grande sapidità, che viene esaltata da un retrogusto marcato di marmellata di more.

## ABBINAMENTI

Ideale l'accostamento a piatti di carni rosse importanti e a formaggi di media e lunga stagionatura.

# P A P A G E N A

BARBERA D'ALBA  
DOC  
SUPERIORE



Barbera



Langhe albesi



Medium mixture soil  
tending to calcareousl



270-300 asl



West



System: guyot  
4.000-5.000  
plants/ha



End of  
September,  
beginning  
October



13,5 % vol



17-18 °C



0,75L

## TECHNICAL NOTES

**Vinification:** the fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature (30-32 °C) with frequent pumping over of the must to optimise the extraction of tannins and colour. The maceration lasts around 10 days.

**Ageing:** the ageing begins in barrels made of French oak (Allier), in which the malolactic fermentation takes place before the end of the winter. The wine stays in wood for around one year, and is then bottled in January before further ageing in the cellars for approximately twelve months.

## TASTING NOTES

Dark ruby-red, with purple highlights; nose brimming with ripe fruit - especially plums and cherries - with hints of spices reminiscent of cinnamon and cloves, merging into a fine balance with toasted overtones of coffee and cocoa. Starts out on the palate providing a warm feeling of volume and body, with the fruit blending marvellously with the soft tannins and the acidity, while its long finish is due above-all to the great savouriness featured in a marked aftertaste of blackberry jam.

## PAIRINGS

Perfect with big red meat dishes and with medium to mature cheeses.