



## BARBERA D'ALBA SUPERIORE

**Nome prodotto:** BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

**Uve:** 100% Barbera

**Zona produzione:** Madonna di Como (Alba)

**Esposizione e altitudine:** est/sud-est/sud-ovest; 500 mt s.l.m.

**Tipologia del terreno:** calcareo argilloso

**Sistema di allevamento:** guyot

**Densità dell'impianto:** 4.000 ceppi per ettaro

**Epoca di vendemmia:** seconda e terza decade di settembre

**Temperatura di servizio:** 18° C

### Scheda tecnica

In seguito alla vendemmia manuale di uve barbera dai nostri vigneti di Madonna di Como, dove effettuiamo una selezione delle più grandi uve, si passa alla fermentazione spontanea in vasche di cemento per circa 12 giorni dai 22 ai 28 °C di temperatura. Leggera pressatura ed affinamento per 10 mesi in grandi botti di rovere. Infine 4 mesi di affinamento in bottiglia.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso. Al naso persistenti sentori di frutta rossa fresca e spezie. In bocca un vino elegante, rotondo, ma con un pizzico di acidità.

### Abbinamento perfetto

In Piemonte la Barbera Superiore con la sua struttura si abbina molto bene a piatti a base di pasta ripiena di carne e secondi gustosi, anche nel resto del mondo sono molte le ricette che ben accompagnano questo vino fresco, ma allo stesso tempo dal gusto pieno. In Portogallo, tipica di Porto, è la *tripas à modo do Porto* (trippa con fagioli). Spostandoci in Norvegia invece il *fårikål* (carne di agnello e cavolo cappuccio). In Uzbekistan il *plov* (riso speziato a base di carne di montone, cipolle, uva secca). In Brasile poi la *Feijoada* (zuppa di fagioli con tagli di maiale, servita con il riso). In Mongolia invece i *Buuz* (ravioli ripieni di carne). In Nepal il *thukpa* (brodo di carne molto speziato nel quale viene condita la pasta e le verdure).





## BARBERA D'ALBA SUPERIORE

**Product name:** BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE

**Grape Variety:** 100% Barbera

**Growing Location:** Madonna di Como (Alba)

**Vineyard Position:** East, South – East, South - West; 500 mt. a.s.l.

**Soil:** calcareous and clayey marl

**Wine training system:** guyot

**Planting density:** 4.000 plants/ha

**Grape harvest:** second and third decade of September

**Serving temperature:** 18°C

### Technical Profile

Following a manual harvest of Barbera grapes in our vineyards in Madonna di Como (Alba), during this process we make a careful selection, in the cellar the grapes are destemmed and pressed. This is followed by a spontaneous fermentation in large concrete tanks, at a temperature between 22°C and 28°C for about 12 days. This is followed by a soft pressing and ageing into large oak barrels for 10 months. Then 4 months of aging in bottle.

### Tasting notes

Ruby red color. Fresh red fruits and spicy hints on the nose. On the mouth softness and fresh acidity.

### Perfect pairing

In Piedmont the Barbera Superiore with its structure goes very well with meat-filled pasta dishes and tasty main courses, even in the rest of the world there are many recipes that accompany this fresh wine, but at the same time with a full taste. In Portugal, typical of Porto, there is the *tripas à modo do Porto* (tripe with beans). Moving to Norway instead, *fårikål* (lamb meat and cabbage). In Uzbekistan, *plov* (spiced rice made from mutton, onions, dried grapes). In Brazil then the *Feijoada* (bean soup with pork cuts, served with rice). In Mongolia instead the *Buuz* (ravioli stuffed with meat). In Nepal, *thukpa* (very spicy meat broth in which pasta and vegetables are seasoned).

