

BARBERA D'ALBA CAN JEK



VITIGNO

100% Barbera.

COMUNE DEI VIGNETI

Diano d'Alba. Provincia di Cuneo.

ETÀ MEDIA DELLE PIANTE

35 anni.

ESPOSIZIONE DEL VIGNETO

Completa, vigneto posto in piano. Variabile, con prevalenza ai quadranti a Sud.

TERRENO/SUOLO

Natura del substrato sabbiosa con marne argilloso-sabbiose; nella maggior parte dei casi riconducibile alla formazione delle Arenarie di Diano.

RESA PER ETTARO

90 quintali per ettaro.

QUOTA MEDIA DEI VIGNETI

250 m s.l.m.

METODO DI VINIFICAZIONE

Le migliori uve di Barbera vengono selezionate e conferite in cantina a maturazione ottimale. Segue una tradizionale vinificazione in rosso con fermentazione e macerazione in acciaio con lieviti selezionati a temperatura controllata. Fermentazione con rimontaggi per un minimo di 20 giorni. Svinatura, leggera filtrazione ed imbottigliamento. Riposo in bottiglia di qualche mese fino all'affinamento voluto prima della vendita. Basso solfitaggio totale.

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot. Cura del vigneto a bassa resa per ettaro, con pulizia frequente, potature al verde, diradamenti ed il minimo dei trattamenti chimici necessari. La vendemmia avviene manualmente nei mesi di Settembre/Ottobre.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si presenta fermo, di colore rosso rubino leggero con sfumatura granata. Sentore complesso, fine, fruttato, in particolare di frutti di bosco, prugna, amarena con sottili note speziate. La sensazione gustativa è avvolgente, corposa ma non eccessiva, elegante ed intensa. Lo accompagna la buona spalla acida del Barbera con un finale equilibrato e persistente. Buon potenziale di affinamento negli anni.

ABBINAMENTO

Ottimo per accompagnare tutto il pasto con i piatti tipici della tradizione piemontese. Con primi e secondi di carne rossa, grigliate, ragù, affettati dal sapore intenso, formaggi a maturazione media. Peperoni con "bagna caoda".

TEMPERATURA METODO DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, umido e ombreggiato in posizione orizzontale a 15° C circa.





GRAPE VARIETY

100% Barbera grapes.

VINEYARDS IN

Diano d'Alba. Province of Cuneo.

AVERAGE VINE AGE

35 years old.

VINEYARD EXPOSURE

Full sunlight exposure. Mostly south-facing.

SOIL TYPE

Sandy substrate with sandy-clay marls; mainly caused by the formation of so called "Diano sandstones".

YIELD

90 quintals per hectare.

AVERAGE HEIGHT

Our vineyards are located at an average height of 250 m above sea level.

VINIFICATION

Selected Barbera grapes from our vineyards are transported to the cellar when correct level of ripeness is reached. Then they undergo a conventional red wine-making process: fermentation and maceration occurs in stainless steel vats with selected yeasts at controlled temperatures. The traditional fermentation method continues with daily pumping of the must over the cap for a minimum of 20 days. Afterwards the wine is raked, lightly filtrated and bottled. The bottle rests for a few months for refinement before being placed on the market. Sulphur dioxide additions are kept low.

TRAINING SYSTEM

Guyot-pruned. Low yield per hectare. Attentive canopy management via green pruning and selective thinning; minimal chemical treatments. Grapes are hand-picked in September or October.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

It is a firm and intense ruby red wine with marked fruity aromas of berries, plum, black cherries and with subtle spicy hints.

It is full-bodied and mouth-filling, elegant and intense, yet well-balanced and with a lingering finish. The wine has the potential to age well over the years.

PAIRINGS

A wine that can be served throughout the meal, a great choice with the first course, grilled or baked red meat, "ragù pasta-sauce", sliced meats and soft, medium-to-very mature cheese. Try it with roasted peppers dressed with "Bagna caoda" too.

TEMPERATURE AND STORAGE

The wine should be stored horizontally in a cool (about 15 °C.) damp environment, away from direct sunlight.

GRADAZIONE ALCOOLICA ALCOHOL BY VOLUME

14%

TEMPERATURA DI SERVIZIO SERVING TEMPERATURE

17° C

