

Barbera d'Alba d.o.c. Superiore Alabarda

Dal vigneto Boschi, dall'annata 2006 una Barbera prodotta solo in Magnum in 1.800 pezzi "limited edition". Affina in legno piccolo per 24 mesi. "Soggiorno" necessario ad armonizzare un vitigno spesso irruento, frutto di una selezione e una sur-maturazione in vigna ma dalle grandi capacità di abbinamento e d'invecchiamento. In bocca l'Alabarda esprime frutto scuro, elegante speziatura e, sul finale, leggere nuances di tabacco dolce. Tannino di spessore ma ben armonizzato con il resto del vino.

La nota finale di tabacco dolce accompagnata da una leggera sensazione ammandorlata rende quest'etichetta il partner gastronomico ideale per un piatto di costine di maiale alla griglia. Non sfigura neppure con il re dello streetfood: l'hamburger, ma solo quello fatto a regola d'arte.

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba d.o.c.
 VIGNETI: Comune di Neive – Bricco di Neive
 VITIGNO: Barbera 100%
 RESA PER ETTARO: hl. 60
 ESPOSIZIONE: Est-Sud-Ovest
 TERRENO: argilloso
 FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot
 FERMENTAZIONE: con sistema di rimontaggio tradizionale, in vasche d'acciaio ad una temperatura controllata per un periodo di 8 giorni.
 MATURAZIONE: 24 mesi in botte di legno di rovere da 2.25 hl., seguito da un affinamento in bottiglia di 12 mesi.
 CARATTERISTICHE: colore rosso rubino intenso con riflessi granati.
 PROFUMO: ricco, complesso ed intenso di frutta rossa con note leggermente speziate.
 SAPORE: avvolgente e morbido, di notevole struttura e grande equilibrio si sviluppa morbido con lunga persistenza.
 ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, ideale per piatti di pasta all'uovo, carni e formaggi.

ALC. BY VOL: 14%

SERVING TEMPERATURE: 16-18°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti