



Antica Cascina dei Conti di Roero



Barbera d'Alba Doc

L'uva arriva dal vigneto di Cascina Penna, a Canale, zona da sempre vocata alla coltivazione della Barbera: sono tre ettari esposti a est in un anfiteatro, con al centro un grande ciliegio. L'esposizione non in pieno sole permette di raccogliere uve che mantengono freschezza e una buona acidità. È un vigneto impiantato nel 1997, l'anno prima di sposarci.

Comune di produzione: Canale

Vitigno: 100% Barbera

Esposizione: est

Terreno: marne sabbiose

Vendemmia: raccolta dei grappoli a mano in piccole ceste da 20 kg. Fine settembre

Vinificazione: fermentazione con macerazione di 15/20 giorni

Affinamento: in tini di acciaio per 6 mesi e in barrique di secondo passaggio per 6 mesi.

Quadro aromatico: Rosso rubino acceso; sentori di frutta matura, prugna, mora e ciliegia marasca; fragrante, fresco, buona acidità, retrogusto di frutti d bosco e vaniglia

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Abbinamenti con il cibo: agnolotti al plin ai tre arrostiti, tajarin al ragù, carni al forno, in umido e lesse, formaggi a media stagionatura, tome di Langa

Il nostro consiglio: bagna cauda

Il momento migliore per berlo: ovunque, in compagnia di tanti amici