



# Barbera D'Alba

Productor: Camerano

100% Barbera • Intervención Mínima

**Barbera D'Alba DOC**

**Tipo de vino:** Vino Tinto

**Región:** Piemonte, Italia

**Classy o Funky:** Classy

**Grado alcohólico:** 14%

**Edad de las vides:** 25 años

**Producción anual:** 4,200 (botellas)

**Altitud:** 500 metros

**Suelo:** Arcilloso, Calcáreo

## VITICULTURA:

Algo especial en Piemonte, la familia Camerano optó por plantar Barbera en la cresta de su finca, en lugar de la base de la pendiente. La excelente altitud y exposición de los viñedos produce un vino elegante, complejo y particularmente estructurado. Al igual que con los otros vinos Camerano, se utilizan prácticas orgánicas en los viñedos, y todas las uvas se cosechan a mano.

## VINIFICACIÓN:

La vinificación de la Barbera de Camerano es muy similar a la de Barolo. Las uvas se cosechan en los primeros días de octubre; el momento exacto depende de la cosecha. El vino se macera en las pieles durante unos 20-25 días. Se envejece en barricas de roble viejo durante 24 meses antes de embotellar.



## NOTAS DE CATA:

Un vino de cuerpo medio con notas de cerezas y fresas firmes y aciditas. Tiene taninos ligeros y una acidez muy refrescante. Es un vino que se bebe muy fácilmente, especialmente acompañando buena comida.

## MARIDAJE:

El clásico Tajarin Piemontés con trufa, con conejo braseado o con un lomo de cerdo al horno.