



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.