



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC Mumbèl

2013

La Barbera che vorresti avere in cantina



Svinando

Mumbèl, ovvero Montebello, la vigna dove nasce la sfiziosissima Barbera d'Alba di Fabrizio Battaglino: squisitamente roerina, profumata di marasca e di viola, fresca ed elegante in bocca. Tipica e sincera, la Barbera d'Alba che vorresti sempre in cantina.

Nove mesi in barrique in parte nuove e in parte di secondo e terzo passaggio, per lasciare intatta tutta la freschezza che ci si aspetta dalla Barbera, con quel tocco di struttura in più che la rende elegante e irresistibile. Ecco la Mumbèl 2013, il risultato di un mix di passione e dedizione che dura da tre generazioni. Fabrizio Battaglino è il presente e il futuro di una tradizione di famiglia iniziata negli anni 60 con il nonno Riccardo, tra i primi produttori della zona a mettere il vino in bottiglia, apprezzato sin dagli esordi, tanto da assicurarsi poco dopo un posto nel 'Catalogo Bolaffi dei vini del mondo' a cura di Luigi Veronelli (1973). Nei cinque ettari vitati sulle colline di Colla e Montebello, a Vezza d'Alba (CN), si coltivano da sempre i vitigni tradizionali del Roero: nebbiolo e barbera a bacca rossa, e arneis a bacca bianca, con cui si producono Roero DOCG, Roero Arneis DOCG, Barbera d'Alba DOC e Nebbiolo d'Alba DOC, oltre al particolare passito a base arneis Bric Bastìa. Le contenute dimensioni aziendali consentono a Fabrizio, insieme a papà Mario e mamma Margherita, di seguire l'intero ciclo produttivo con la massima attenzione fin nei minimi dettagli.

La Vigna

Terreno Calcareo

Esposizione SudOvest, 350 m s.l.m.

Allevamento Guyot

Densità imp. 4.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 13,5% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Oggi-3 anni

Abbinamento Antipasti, primi piatti con sughi elaborati, carni rosse, formaggi mediamente stagionati

Vinificazione Vinificazione in acciaio a temperatura controllata di 25° per 15 giorni; fermentazione malolattica svolta in acciaio; maturazione in barrique per 9 mesi

Sensazioni Colore rosso rubino con intensi riflessi violacei; sincera al naso, con note fruttate di marasca e floreali di viola; elegante e snella all'assaggio, finale fresco

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e N. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821