



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC Le Ciliegie

2015

Fresca e buonissima



La Barbera nell'espressione albese riesce a racchiudere in sé il carattere più fresco e fruttato insieme a quello più strutturato e classico. Questo la rende longilinea e di facile beva, ma mai scontata nelle emozioni che sa regalare.

Manzone è il prototipo dell'azienda langarola a gestione familiare che raggiunge altissimi livelli di qualità grazie all'amore per la propria terra e l'attenzione ai particolari. La storia dell'azienda comincia nel 1925, con l'acquisto del "Ciabot del Preive" (la casa del prete di Castelletto). Nel 1965 si imbottigliano i primi vini e si acquistano i primi appezzamenti di vigneto sulla collina di Gramolere, cru storico di Monforte d'Alba. Oggi Giovanni Manzone conduce l'azienda di famiglia con il figlio Mauro. Oltre ai quattro Barolo (Castelletto, Bricat e Gramolere, anche Riserva), l'azienda produce Langhe Nebbiolo, Barbera d'Alba (anche Riserva), due versioni di Dolcetto d'Alba e un interessante Langhe bianco (a base rossese bianco), per circa 50.000 bottiglie l'anno.

La Vigna

- Terreno** Calcareo argilloso
- Esposizione** Est/sud-ovest, da 350 a 400m s.l.m.
- Allevamento** Guyot
- Densità imp.** 5000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Vino rosso fermo
- Provenienza** Piemonte
- Uve** Barbera 100%

Gradazione 14% vol.

Temp. Servizio 16°

Quando Berlo Entro 2 anni da oggi

Abbinamento Tutto pasto, ottimo con i primi piatti dai sughi poco elaborati e i secondi di carne dai sapori leggeri

Vinificazione La fermentazione con macerazione delle bucce si protrae per 7 -10 giorni, svolta interamente a 26°C. 3-4 mesi in tonneau anticipano la maturazione in vasche di acciaio per 10 mesi. La messa in bottiglia avviene almeno 14 mesi dopo la vendemmia

Sensazioni Una Barbera allegra, che gioca su profumi di ribes e frutta fresca. La proverbiale acidità di queste uve è ben integrata in un vino equilibrato e 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iso

customer.service@svinando.com - 011-19467821