



ACQUISTATO IL

Barbera d'Alba DOC 2023

2023

Autenticità delle Langhe



Espressione profonda del territorio. Del resto stiamo parlando di un'etichetta della storica azienda Pio Cesare. Barbera d'Alba DOC, questo rosso del territorio nasce da vigneti di proprietà della famiglia che si trovano in diverse zone vocate, come Serralunga d'Alba, Monforte d'Alba, Treiso, Sinio e Diano d'Alba. Barbera in purezza, in questa etichetta si ritrova la sua tipicità e il carattere vibrante. Le uve vengono vinificate in acciaio con una macerazione sulle bucce che dura circa 20-25 giorni, permettendo di estrarre pienamente gli aromi e i sapori. Dopo la fermentazione, il vino riposa in botti di rovere francese per 12 mesi, con una piccola parte che matura in barrique, aggiungendo complessità e struttura. Nel calice il vino si presenta di un bel colore intenso e offre un bouquet aromatico dominato da frutti maturi e spezie. In bocca è pieno, morbido e persistente. Ideale con carni rosse grigliate, brasate, formaggi stagionati e piatti a base di funghi. Si sposa bene anche con primi piatti saporiti.

L'azienda Pio Cesare nasce nel 1881 quando Pio Cesare, Cesare di nome e Pio di cognome, imprenditore di successo, viene attratto dall'idea di produrre per sé, la sua famiglia, i suoi amici e i clienti una piccola quantità di vini provenienti dalle colline del Barolo e del Barbaresco. Anno dopo anno, cinque generazioni della famiglia si sono susseguite nel garantire la continuità della qualità e dello stile dei vini. Oggi la proprietà può contare su circa 70 ettari di vigneti, intenzionalmente situati in diversi comuni delle zone delle DOCG. Apezzamenti con esposizioni di particolare pregio. La cantina invece si trova nel centro storico di Alba ed è costruita sulle mura romane della città, antiche di oltre duemila anni.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Vinificazione in acciaio. Macerazione sulle bucce per circa 20- 25 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi ed in barriques per una piccola parte.

Sensazioni Il rosso Barbera d'Alba si sviluppa nel calice con un colore che richiama la tonalità del rubino, particolarmente intenso e profondo. Al naso si avvertono note principalmente fruttate, che risultano impreziosite da leggeri accenni speziati. All'assaggio è di buon corpo, saporito e gustoso, con un sorso rotondo, che evolve in modo armonico sino alla chiusura.

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 Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821