ACQUISTATO IL .....

# Barbera d'Alba DOC 2022 2022

## Scrivi Barbera e pensi ad Alba

Dimenticate la Barbera grossolana che veniva servita nelle osterie di paese. Dimenticate quei vini grezzi e sgraziati, capaci di macchiare in modo indelebile la tovaglia con una sola goccia. Oggi la Barbera, quella buona, è un vino di grandissima piacevolezza e rinnovata nobiltà. Un bel esempio è proprio questa Barbera d'Alba prodotta dall'azienda agricola Roccasanta. Uva Barbera in purezza, raccolta in perfetto stato di maturazione e sanità e lavorata con cura e attenzione a temperatura controllata, solo in vasche di acciaio. Di colore rosso brillante, di media intensità, al naso stupisce per la fragranza del suo bouquet. Delicato, tipico, con note evidenti di frutta a bacca rossa matura, come prugna, mora, lampone e mirtillo. In bocca è piacevolmente strutturato, di buon corpo. Piacevolmente fresco e tannico. Un vino semplice, ma non banale, capace di accompagnare con soddisfazione dalla classica grigliata di carne al piemontesissimo tajarin ai funghi.

Siamo nel cuore delle Langhe, una delle aree più amate dagli appassionati di vino di tutto il mondo. E più precisamente siamo a Perletto, paesino che si trova sulla destra del Fiume Bormida, a nord di Cortemilia. Giusto una trentina di chilometri da Alba, Acqui Terme e Cairo Montenotte. Qui ha sede l'azienda agricola Roccasanta. Azienda famigliare, ovviamente, che produce vino dal 2006, pur essendo proprietaria delle vigne fin dal 1995. Hanno preferito aspettare di essere pronti per davvero e quindi, prima di dedicarsi alla produzione, hanno investito oltre 10 anni per rinnovare gli impianti e variare i vitigni coltivati. Oggi, però, la piccola azienda è un vero gioiello, capace di produrre, vendemmia dopo vendemmia, ottimi vini profondamente legati al loro territorio di origine. Merito dei suoli, delle corrette esposizioni e soprattutto del profondo rispetto per la materia prima dimostrato dalla famiglia in ogni lavorazione.

### La Vigna

| | |
|---|---|
| **Terreno** | Medio impasto tendente all'argilloso |
| **Esposizione** | Est, 350m s.l.m. |
| **Allevamento** | Guyot ad archetto |
| **Densità imp.** | 3500 |

### Il Vino

| | |
|---|---|
| **Tipologia** | Vino rosso fermo |
| **Provenienza** | Piemonte |
| **Uve** | 100% Barbera |
| **Gradazione** | 13.0% |
| **Temp. Servizio** | 16° |
| **Quando Berlo** | Entro 4 anni da oggi |
| **Abbinamento** | Grigliata di carne |
| **Vinificazione** | Vino ottenuto con la vinificazione in rosso in vasche di acciaio. Dopo la fermentazione segue una fase di affinamento del vino a temperatura controllata. |
| **Sensazioni** | COLORE: Rosso brillante, di media-alta tonalita`. OLFATTO: Delicato, tipico. Spiccate sono le sensazioni di frutta a bacca rossa matura, come prugna, mora, lampone e mirtillo. GUSTO: Strutturato, di ottimo corpo. Buono fin da subito l'equilibrio tra sensazione acida e quella tannica. |

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