ACQUISTATO IL .....

"Valentino" Barbera d'Alba DOC 2017

Moderno anche se fatto come una volta



La Vigna

Terreno Il terreno si presta con prevalenza di tufo, argilloso - calcareo.

Esposizione Sud Ovest

Allevamento Spaliera con potatura Guyot

Densità imp. 7000

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Piemonte

Uve BARBERA 100%

Gradazione 16% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione Le uve vengono portate in cantina in cassette per preservare l'integrità e la qualità del grappolo. La fermentazione alcolica per la barbera dura dai 10 ai 30 giorni e avviene in vasche d'acciaio, spontaneamente senza inoculo di lieviti. Finita la fermentazione alcolica il vino viene travasato in vasche di acciaio, separando le bucce dal vino.Si scalda la cantina a 20gradi.Al termine della fermentazione malolattica in vasche di acciaio, che avviene anch'essa in modo spontaneo, la Barbera d'Alba viene affinato nel legno, in Barrique da 228Lt (100% legno nuovo). All'imbottigliamento il contenuto di solfiti é inferiore al 50% della quantità consentita dalla legge: questa é l'unica sostanza presente estranea all'uva. Il barbera d'Alba "VALENTINO" non viene filtrato, ma pulito per decantazione naturale in vasche di acciaio poi viene imbottigliato ad agosto con la luna in fase calante.

Sensazioni Si presenta con colore rosso rubino intenso con ombre brillanti. Il profilo olfattivo è ricco, con aromi di frutti a bacca rossa,

in particolare mora e prugna, note più evolute di confettura, spezie delicate. Al palato si presenta ampio e avvolgente, con aromi maturi. Trama tannica sottile e buona freschezza finale. Valentino va servito ad una temperatura tra i 14 e 16 gradi. In cucina accompagna carni rosse, carni bianche e risotti.

Valentino è una Barbera d'Alba di grande personalità. Un vino moderno anche se fatto come una volta, affidandosi a fermentazioni spontanee e senza neppure sottoporlo a filtrazioni stressanti che possano intaccarne l'integrità del frutto. Prima dell'imbottigliamento, che avviene rigorosamente con lunga calante nel corso del mese di agosto, il vino viene semplicemente pulito dalle particelle in sospensione per mezzo di una semplice decantazione naturale in vasche di acciaio. Nel calice si presenta di un bel colore rosso rubino intenso con sfumature brillanti. Al naso è ricco, con aromi di frutti a bacca rossa, in particolare mora e prugna, a cui si aggiungono note più evolute di confettura e spezie delicate. In bocca, infine, è ampio e avvolgente, con aromi maturi. La trama tannica è sottile e buona è la freschezza finale. Un consiglio. Valentino va servito non troppo caldo. Meglio a una temperatura tra i 14 e 16 gradi, perfetto per accompagnare carni rosse e carni bianche.

Azienda agricola a gestione rigorosamente famigliare da quattro generazioni, Dabbene si trova a Santa Vittoria d'Alba, un piccolo paese nel Roero, in provincia di Cuneo. La cantina è recentissima, realizzata nel 2017 al culmine di un lungo lavoro di riconversione dell'azienda che nel corso degli anni si è sempre più concentrata sulla produzione di vino. Oggi la gestisce Daniele, classe 1995, studi in agraria e passione per il vino. Da vero vigneron, è lui a occuparsi di tutta la filiera produttiva, dalla gestione dei vigneti, alla vinificazione fino alla vendita del prodotto finito. La conduzione dei vigneti, in particolare, avviene in modo naturale, mentre la produzione dei vini è sempre frutto di singoli vigneti. Sono particolari, ma nel bicchiere fanno la differenza.

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. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821