



# Barbera d'Alba DOC Lupestre



## Informazioni di base

Vitigno: Barbera  
Colore: rosso  
Tipologia: fermo  
Paese/Regione: Italia  
Alcool svolto: 13,50% vol.  
Zucchero residuo: 0,5 g/l  
Numero di bottiglie prodotte: 1.333



## Vigna

% Uva/Vitigno: 100% Barbera  
Terreno: sabbioso misto terra rossa  
Esposizione: sud  
Metodo di allevamento: tradizionale  
Anno d'impianto: 1985  
Data della vendemmia: settembre  
Tipo di vendemmia: manuale in cassette  
Geolocalizzazione: Montà



## Vinificazione

Metodo: fermentazione in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata. Svinatura con pressata soffice  
Temperatura: 20 °C  
Durata: 15/20 giorni  
Malolattica: sì  
Affinamento: affinamento in botti di legno di rovere e albicocca  
Età delle botti: 15 anni  
Tipo di botte: tini 10 hl  
Tipo di legno: rovere e albicocca  
Tempo in legno: 12 mesi  
Tempo minimo in bottiglia: 6 mesi



## Basic information

Cépage: Barbera  
Color: red  
Type: still  
Country/Region: Italy  
Alcool percentage: 13.50% vol.  
Sugar rate: 0.5 g/l  
Number of bottles produced: 1,333



## Vineyard

% of Grape/Cépage: 100% Barbera  
Soil: sabbioso misto terra rossa  
Exposure: south  
Agricultural method: traditional  
Year of plantation: 1985  
Date of harvest: September  
Type of harvest: manual in crates  
Geolocation: Montà



## Winemaking

Method: fermentation in steel tanks at a controlled temperature. Racking with soft pressing  
Temperature: 20 °C  
Length: 15/20 days  
Malolactic: yes  
Aging: in apricot and oak wood casks  
Age of barrels: 15 years old  
Barrels type: 10 hl vats  
Wood type: oak and apricot  
Aging time in wood: 12 months  
Minimum aging in bottle: 6 months

**Invecchiamento:** in botti di legno di albicocca, tramandate di generazione in generazione.

**Colore:** brillante, rosso rubino intenso con riflessi lievemente violacei.

**Profumo:** delicati, eterei, intensi, ampi e persistenti, spiccano sentori fruttati di prugna, mora e ciliegia, leggermente speziato.

**Sapore:** pieno ed avvolgente, caratteristica l'acidità, piacevolmente armonico. Il sapore è asciutto, fresco e fragrante, molto persistente.

**Abbinamenti:** particolarmente indicato nell'abbinamento a primi piatti, carni rosse alla griglia o al forno, formaggi a pasta morbida di breve/media stagionatura.

The Piedmontese wine par excellence, it reaches its absolute peak after 2/3 years of ageing.

**Ageing:** in apricot wood casks passed down through the generations.

**Colour:** bright, intense ruby red with purplish highlights.

**Nose:** delicate, ethereal, intense, expansive and persistent, featuring fruity plum, blackberry and cherry overtones, slightly spicy.

**Taste:** full-bodied and mouth-filling, varietal acidity, nicely balanced. The taste is dry, fresh and fragrant, very long.

**Food pairings:** particularly recommended with first courses, grilled or oven-roast red meat, and briefly/medium-matured soft cheeses.