

BARBERA D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

DOC: Barbera d'Alba D.O.C.

Vitigni: Barbera 100%

Comune dei vigneti: Treiso

Età media delle piante:

10-20 anni

Esposizione del vigneto:

sud, sud-Ovest

Terreno:

calcareo tendente al sabbioso

Altitudine media della vigna:

350 metri

Resa per Ettaro: 70 Hl/ha

Alcool: 14,5%

Bottiglie: 15.000

BIOLOGICO CERTIFICATO



Vendemmia effettuata a mano nel periodo di settembre, l'uva giunge in cantina e viene pressata delicatamente, la fermentazione avviene in serbatoi inox a temperatura controllata attraverso l'uso di lieviti indigeni. Completata la fermentazione malolattica il vino viene fatto affinare in botti da 50 Hl di slavonia per 4 mesi. Alla degustazione si presenta di colore rosso rubino con riflessi violacei, con profumo di frutta fresca, prugna e mora con ottimi risvolti freschi. Il gusto in bocca è avvolgente fresco e sapido. Un vino da accompagnare a tutto pasto.

ANNATA 2021:

L'annata 2021 è stata caratterizzata da un inverno mite, una primavera con germogliamenti precoci e freddi tardivi. Le buone piogge di maggio hanno garantito una buona quantità, l'estate mite con rovesci piovosi hanno reso quest'annata ottima con prospettive di lunghi invecchiamenti.

DOC: Barbera d'Alba D.O.C.

Varietal: 100% Barbera

Place of the vineyards: Treiso

Age/size vineyards:

10-20 years

Exposure:

south, south-ovest

Soil type: moderately loose-packed,

limestonebased

Altitude:

350 meters

Yield per Ha: 70 Hl/ha -

Alcohol: 14,5%

Bottles: 15.000

ORGANIC CERTIFIED



Grape harvest by hand in hampers during september, the grape once arrive in wine cellar is pressed delicately, alcoholic fermentation starts with the use of indigeneus yeast and involves in temperature-controlled stainless steel tanks. After malolactic fermentation, the wine is aged for four months in big Slavonian oak of 50 Hl. Tasting notes are Ruby -red color with purples tinges, a bouquet of cherry, blackberry and small red fruits. The taste in mouth is velvety and fresh. A wine good to be paired to all meal.

VINTAGE 2021:

The 2021 vintage was characterized by a mild winter, a spring with early budding and late cold weather. The good rains in May guaranteed a good quantity, the mild summer with rainy showers made this an excellent vintage with prospects for long aging.



Cascina Alberta S.S. Agricola

Via Alba 5 - 12050 Treiso (Cuneo) - Italia

tel. +39 0173 638047 - cell. +39 335 280486

CASCINA ALBERTA info@calberta.it - www.calberta.it