

BARBERA D'ALBA doc

LA MARTINELLA

Grape variety: Barbera

Town of vineyards: Monforte d'Alba

Average age of vines: 25 years

Exposure of the vineyard: south, south-west

Soil composition: clay, sandy, silty

Average altitude of the vineyard: 350 metres above sea level

Yield per hectare: 80q/ha

Harvest time: End of September, first ten days of October, manual harvest

Vinification: Destemming-crushing - Controlled temperature fermentation at 25°C - average maceration time of about 15 days in steel tanks. Maturation of about 6 months in tonneaux and barriques of second passage. Minimum 6 months in bottle before release.

Wine features: At the sight it is a bright and intense red. The bouquet is fine, vinous and fruity with a hint of liquorice that adds interest. In the mouth it is balanced, with very intense retro-olfactory sensations, decidedly fruity. Longevity over 10 years.

Winemaker's Note: To pair with stuffed pasta, bollito misto, arrosti and mature cheeses.

Alc.: 14.50% by Vol.

Tasting temperature: 18°-20°C

Cépage: Barbera

Ville des vignobles: Monforte d'Alba

Âge moyen des vignes: 25 ans

Exposition du vignoble: sud, sud-ouest

Composition du sol: argileux, sableux, limoneux

Altitude moyenne du vignoble: 350 mètres au-dessus du niveau de la mer

Rendement à l'hectare: 80q/ha

Période des vendanges: Fin septembre, premiers dix jours d'octobre, vendanges manuelles

Vinification: Egrappage-broyage - Fermentation à température contrôlée à 25°C - macération moyenne d'environ 15 jours en cuves acier. Maturation d'environ 6 mois en tonneaux et barriques de second passage. Minimum 6 mois en bouteille avant la mise en vente.

Caractéristiques du vin: A la vue, c'est un rouge vif et intense. Le bouquet est fin, vineux et fruité avec un soupçon de réglisse qui ajoute de l'intérêt. En bouche, il est équilibré, avec des sensations rétro-olfactives très intenses, résolument fruitées. Longévité supérieure à 10 ans.

Note du vigneron: A associer avec des pâtes farcies, bollito misto, arrosti et fromages affinés.

Alc.: 14,50% par Vol.

Température de dégustation: 18°-20°C

Rebsorte: Barbera

Ort der Weinberge: Monforte d'Alba

Durchschnittsalter der Rebstöcke: 25 Jahre

Lage des Weinbergs: Süden, Südwesten
Bodenbeschaffenheit: lehmig, sandig, schluffig

Durchschnittliche Höhe des Weinbergs: 350 Meter über dem Meeresspiegel

Ertrag pro Hektar: 80q/ha

Zeit der Weinlese: Ende September, erste zehn Tage im Oktober, Handlese

Weinbereitung: Abbeeren - Zerkleinern - Gärung bei kontrollierter Temperatur von 25°C - durchschnittliche Mazerationszeit von etwa 15 Tagen in Stahltanks. Reifung von etwa 6 Monaten in Tonneaux und Barriques des zweiten Durchgangs. Mindestens 6 Monate in der Flasche vor der Freigabe.

Eigenschaften des Weins: Auf den ersten Blick ist es ein helles und intensives Rot. Das Bouquet ist fein, weinig und fruchtig mit einem Hauch von Lakritze, der für Interesse sorgt. Im Mund ist er ausgewogen, mit sehr intensiven retro-olfaktorischen Empfindungen, ausgesprochen fruchtig. Langlebigkeit über 10 Jahre.

Empfehlung des Winzers: Passt zu gefüllten Nudeln, Bollito misto, Arrosti und gereiften Käsesorten.

Alkoholgehalt: 14,50% Vol.

Verkostungstemperatur: 18°-20°C

