

**Denominazione:** Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** Barbera 90% , Nebbiolo 10%

**Zona di produzione:** Monteu Roero, cru "Bric Nota"

**Vinificazione:** diraspatura dell'uva fresca. Fermentazione in vasca di acciaio inox. Al raggiungimento del picco di temperatura, *délestage* in vasca di acciaio a temperatura controllata a 18 °C per una notte. Rimontaggi e follature durante la fase tumultuosa. Fermentazione spontanea con *pied de cuve*.

**Affinamento:** una parte in acciaio e una parte in barriques da 225 L esauste.

**Colore:** Rosso rubino intenso con sfumature violacee

**Profumo:** Tra i profumi, emergono sensazioni fruttate di mora e fragola.

**Gusto:** struttura equilibrata con un tannino soffice ed un acidità bilanciata che gli donano freschezza e piacevolezza al palato.

**Abbinamenti:** consigliato l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse e primi con sughi piuttosto sostanziosi quali gli agnolotti al ragù o i tajarin della tradizione con un sugo di salsiccia. Ideale per l'aperitivo estivo se servito ad una temperatura attorno ai 15 °C.

**Temperatura di Servizio:** 18 °C / 21° C

**Vita media del Vino:** Vino di media durata. Molto godibile nei primi 4/5 anni di vita.

**Produzione annua media:** 2000 bottiglie

**La storia dietro al vino... :** questo vino nasce dopo l'acquisto del vigneto di Tonieta (Antonietta) , un' anziana signora del paese di Monteu Roero che, quando ero bambino, amava preparami il tipico Tiramisù, del quale ero molto ghiotto!

Questa é la più vecchia delle nostre vigne: 80 ANNI! Vigna "vecchia" significa poca uva ma di eccellente qualità. Proprio per questo motivo la nostra Barbera d'Alba non é banale, ma risulta un "fiore all'occhiello" della nostra produzione.



**Denomination:** Denomination of Controlled Origin

**Grape variety:** Barbera 90%, Nebbiolo 10%

**Production area:** Monteu Roero, cru “Bric Nota”

**Vinification:** destemming of fresh grapes. Fermentation in stainless steel tank. When reaching the peak temperature, de-massage in a steel tank at controlled temperature at 18 ° C overnight. Pumping over and punching down during the tumultuous phase. Spontaneous fermentation with pied de cuve.

**Aging:** part in steel and part in exhausted 225 L barriques.

**Color:** Intense ruby red with purple hues

**Bouquet:** Among the aromas, fruity sensations of blackberry and strawberry emerge.

**Taste:** balanced structure with a soft tannin and a balanced acidity that give it freshness and pleasantness on the palate.

**Pairing:** recommended with medium-aged cheeses, white and red meats and first courses with rather substantial sauces such as agnolotti “al ragù” or traditional tajarin with a sausage sauce. Ideal for summer aperitifs if served at a temperature around 15 ° C.

**Serving temperature:** 18 ° C / 21 ° C

**Average Life of Wine:** Medium-lasting wine. Very enjoyable in the first 4/5 years of life.

**Average annual production:** 2000 bottles

**The story behind the wine ...:** this wine was born after the purchase of the vineyard of Tonieta (Antonietta), an elderly lady from the village of Monteu Roero who, when I was a child, loved to prepare me the typical Tiramisu, of which I was very fond!

This is the oldest of our vineyards: 80 YEARS! “Old” vineyard means few quantity of grapes but of excellent quality. Precisely for this reason, our Barbera d’Alba is not trivial, but it is a “flagship” of our production.