

BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA CIAPA D.O.C.

Dati tecnici

Zona di produzione: Comune di Canale

Colline: Gran Madre

Altitudine: 300 metri sopra il livello del mare

Superficie vitata: 2 ettari

Acidità: 5,5-6 grammi a litro

Vitigno: Barbera

Colore: rosso rubino intenso, tendente al granato con l'invecchiamento

Profumo: caratteristico vinoso intenso

Sapore: asciutto, di corpo, di acidità abbastanza spiccata leggermente tannico; dopo adeguato invecchiamento gusto pieno ed armonico

Abbinamento: piatti di carne sia bianchi che rossi, arrosti, stufati

Temperatura di servizio: 18 / 20 gradi

La nostra Barbera d'Alba

Il Barbera è il vitigno che fatto la storia del Piemonte, infatti è il più coltivato e conosciuto. Dall'unione delle uve Bricco Novara, Bricco Leoni e Ca' di Carli, nasce il nostro Barbera d'Alba. Dopo un'attenta potatura invernale e una curata gestione della chioma durante l'estate, in agosto effettuiamo uno scrupoloso diradamento, atto ad ottenere un giusto equilibrio tra qualità e quantità.

L'uva viene vendemmiata a inizio ottobre e successivamente fatta fermentare per sette giorni in vasche d'acciaio, dove è possibile gestire la temperatura della fermentazione e grazie al delestage, la rottura completa del cappello, si estraggono i suoi caratteristici colori e profumi. Successivamente, viene travasato in botti di legno di rovere francese, dove vi rimane per 18-22 mesi. Continuerà a riposare in bottiglia per qualche mese fino a raggiungere la giusta maturazione.

Il colore è particolarmente intenso con tonalità rubine e con riflessi violacei. Il profumo non nasconde la sua importanza, si sentono aromi di caffè, note speziate, come pepe rosa e ginepro rosso, fino ad arrivare a quelle fruttate della ciliegia e della prugna. Al gusto, si apprezza la sua struttura e robustezza, con una bilanciata acidità. Si arricchisce con un finale lungo e raffinato, lasciando ricordi di legno e vaniglia. I migliori abbinamenti sono quelli con sughi di carne e secondi importanti che ne esaltano la ricchezza alcolica e la sua buona acidità.

BARBERA D'ALBA SUPERIORE LA CIAPA D.O.C

Technical data

Production zone: Municipality of Canale

Hills: Bricco Novara, Bricco Leoni, Ca' di Carli

Altitude: 300 metres above sea level

Surface cultivated: 4 hectares

Alcohol content: 13 – 13.5%

Acidity: 5.5-6 gr/litre

Grape Variety: Barbera

Colour: deep ruby red, moving to garnet while ageing

Aromas: characteristic, vinous, and intense

Flavours:

dry, good body, rather neat acidity, slightly tannic; full and balanced taste after appropriate ageing

Matching with food: recipes of red and white meat, roasted and stewed meat

Serving temperature:

18 / 20° C

Our Barbera d'Alba

Barbera is the grape variety that made the history of Piedmont; in fact, it is the most famous and largely grown variety. Our Barbera d'Alba is obtained vinifying together the grapes of Bricco Novara, Bricco Leoni, and Ca' di Carli. After a careful winter pruning and a precise control of the vegetation during summer, in August we perform the green harvest in order to obtain a correct balance between quality and quantity.

The grapes are harvested at the beginning of October, the fermentation lasts seven days in steel tanks where it is possible to control the temperature and, thanks to the délestage, i.e. cap-breaking, to perform the extraction of the varietal characteristic colours and aromas,

Later on, the must is transferred in barrels of French oak where it remains for 18-22 months. Its refinement is completed in the bottle for some months until reaching the correct maturation.

It shows a particularly deep colour with ruby tones and purple reflexes.

The important aromas develop in rich sensations of coffee, spicy notes, such as pink pepper and red juniper, ending in the fruity notes of cherry and plums. Good structure and strong character with balanced acidity on the palate.

It is enriched with a long and refined finish, leaving hints of vanilla and wood.

The best matches with food are with meat sauces, and important main courses enhancing its richness in alcohol and good acidity.