

BARBERA D'ALBA DOC

Stefano Farina

Viene prodotto sia sulle colline della riva destra che su quelle della riva sinistra del fiume Tanaro, in terra d'Alba, con caratteristiche evidentemente differenti: l'uno è indicato per essere consumato giovane, l'altro è ideale per l'invecchiamento, entrambi sono a denominazione d'origine controllata. Di colore rosso rubino intenso, il Barbera d'Alba ha un profumo sempre vinoso, molto delicato, con note di frutta rossa e un gusto leggermente tannico con bella acidità da giovane; invecchiando acquista un gusto più morbido ed elegante.

VITIGNO 100% Barbera coltivato in provincia di Cuneo.

TERRENO Argilloso e ricco di ferro, inferiore a 650 m. s.l.m.

VENDEMMIA Verso la prima decade di ottobre selezionando i grappoli di uva.

RESA PER ETTARO 10 tonnellate di uva pari a 70 ettolitri di vino.

VINIFICAZIONE Fermentazione alcolica e malolattica condotte con tecniche innovative ed eseguite a temperatura controllata.

EVOLUZIONE / INVECCHIAMENTO Breve passaggio in botti di rovere di Slavonia e successivo affinamento in bottiglia.

DATI TECNICI Grado alcolico 14% vol.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE 18°C

ABBINAMENTI Carni rosse e bianche, carni brasate o bolliti, tartare, selvaggina da penna.

TENUTA SAN QUIRICO, PIEMONTE **Piedmont**

This wine is produced on the slopes surrounding Alba and leading down to the river Tanaro in the region of Piedmont.

Barbera may be appreciated both young and slightly aged. As it is, both wines are controlled at origin of denomination. The colour is an intense ruby red with a vinous aroma, very delicate, with notes of red fruit and a slightly tannic taste with good acidity when young. When slightly aged the wine acquires a softer and more elegant taste.

VINE VARIETY 100% Barbera grown within the province of Cuneo.

SOIL clay and rich in iron, under 650 meters altitude.

HARVEST In the first ten days of October through a careful selection of the grapes.

YIELD PER HECTARE 10 tons of grapes equal to 70 hectoliters of wine.

WINE-MAKING PROCESS Alcoholic and malolactic fermentation conducted with innovative techniques and carried out at a controlled temperature.

EVOLUTION / AGEING Short passage in oak casks of Slavonic origin. Ageing in bottle before selling.

TECHNICAL FEATURES Alcohol 14% by volume.

TASTING TEMPERATURE 18 degrees centigrade.

BEST SERVED WITH Red and white meats, braised meats, tartare, boiled meat, feathered game.

