

Barbera d'Alba Superiore Principiano Art nr.2510

Barbera d'Alba Superiore DOC

Karaktär	Djup röd i färg. Doften kan härledas till röda frukter som mogna körsbär och plommon, även en kryddig ton och inslag av kakao. Smaken är kraftfull men samtidigt rund, vinet har en bra balans och en lång eftersmak där en delikat ton av fat kommer fram.
Servering	Vid 18-20 grader. Serveras gärna till smakrika kötträtter. Mycket god till charkuterier och ostbrickor med mjuka och mellanlagrade ostar.
Druvsort	100% Barbera
Odlingsområde	Monforte d'Alba, Piemonte
Producent	Azienda Agricola Principiano Giuseppe
Produktion	1800 flaskor/år
Vinifiering	Skalmaceration i ståltank under 12-15 dagar. Därefter maleolaktisk jäsning på ståltank.
Lagring	Tonneaux under 6 månader därefter 12 månader i ståltank.
Hållbarhet	Kan lagras upp till ca 8 år.
Alkoholhalt	14,00%

Om vingården

Den familjeägda vingården Giuseppe Principiano är nu inne i fjärde generationens hängivna arbete med att tillverka viner med unika karaktärer, tydliga traditioner och mycket kvalitet.

I de branta sluttningarna mellan Monforte d'Alba och Serralunga d'Alba har vingården har ca 8 hektar vinodlingar huvudsakligen av druvorna Nebbiolo och Barbera. Vingårdens främsta kort är produktionen av Barolo och Barolo cru Boscareto, men presenterar även en utsökt produktion av Barbera.