



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Barbera d'Alba "Paolina"

Dall'assemblaggio di uve da vigneti diversi nasce questo vino fresco e piacevole, sostenuto dalla caratteristica vena acida della Barbera, ma addomesticato da un sapiente passaggio in botti di rovere.

Denominazione: Barbera d'Alba DOC

Cru: vigneti diversi

Zona di produzione: Comune di Treiso

Vitigno: Barbera 100%

Anno di impianto dei vigneti: 1995

Tipo di terreno: calcareo di medio impasto con componenti sabbiose

Esposizione: Sud/est, Sud/Ovest, Ovest

Vendemmia: inizio ottobre

Vinificazione e maturazione: macerazione e fermentazione si svolgono a temperatura controllata in vasche di acciaio per circa 7/10 giorni, completate poi dalla fermentazione malolattica. Il vino matura per 12 mesi in botti grandi di rovere e affina in bottiglia almeno 3 mesi prima della commercializzazione.

Caratteri organolettici: colore rosso rubino profondo con riflessi violacei; profumo vinoso e intensamente fruttato con piacevoli note di ribes e lampone; sapore fresco e vibrante in bocca, si rivela vellutato, ricco e persistente al gusto.

Abbinamenti ideali: ottimo compagno della più saporita cucina piemontese, dal bollito misto di carni alla "bagna caoda" di acciughe e aglio, si fa apprezzare nel mondo insieme ai salumi, cotti e crudi, alle carni stufate, ai formaggi grassi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: 17°C

Conservazione: pronto per il consumo a poco più di 1 anno dalla vendemmia, si conserva piacevole per 5-8 anni ed anche oltre nelle annate favorevoli. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.