Barbera d'Alba

Note : Pas noté **Prix**
Prix ??de vente 14,50 €

Poser une question sur ce produit

FournisseursCascina Albano

Barbera est une vigne piémontaise locale présentant des baies rouges et étirées. Il est cultivé sur le territoire des Langhe depuis des siècles.

Les raisins récoltés, après un broyage délicat, sont vinifiés selon la méthode traditionnelle. La fermentation en cuve en acier inoxydable à température contrôlée (28-30 ° C), durant laquelle le moût est associé aux peaux, dure environ 8 à 9 jours. À la fin de la fermentation, le vin subit une fermentation malolactique spontanée qui dure toute la fin du mois de novembre. Ensuite, il est vieilli quelques mois dans des cuves en acier afin d'atteindre la maturité parfaite avant d'être mis en bouteille au printemps.

Voici un bon vin corsé et rond d'un jeune vigneron en progrès constant !