Barbera d'Alba

ROSSO

INFO

Annate: 2021, 2022, 2023, 2024
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Vitigno: Barbera
Suolo: Marnoso (Marne di Sant'Agata)

Estensione del vigneto: 0,3 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 5.500
Età media del vigneto: 25 anni
Produzione media per ha: 60 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce in continuo movimento per 3 giorni e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox. Affinamento per due anni negli stessi contenitori e in barrique per una piccola percentuale della massa.

Solforosa totale: 19 mg/L

Bottiglie prodotte: 3.500

PRODUTTORE

NADIA CURTO

PERCHÉ

La Barbera d'Alba di Nadia Curto è un vino rosso fresco, avvolgente e di grande frutto. Morbido e giustamente calorico, un vino che dimostra agilità e dinamica in bocca per poi chiudere lungo, deciso e seducente. Da dimenticare in cantina per piacevoli sorprese inaspettate.

QUANDO

Il bollito è una cosa seria! Non lo dite ai più severi osservanti della tradizione, ma si può fare anche senza usate tutti i tagli di carne previsti e limitando il numero di salse e ammennicoli. Quello a cui proprio invece non si può dire di no è una bottiglia di Barbera d'Alba in tavola.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

Nadia Curto

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it

web version on
www.triplea.it