VINOS ENTEROS

Info. del Productor

Barbera D'Alba

Productor: Camerano

Barbera D’Alba DOC

100% Barbera · Intervención mínima

Tipo de Vino: Vino Tinto

Región: Piemonte, Italia

Classy o Funky: Classy

Grado Alcohólico: 15.5 %

Edad de vides: 25 años

Producción anual: 4200 (Botellas).

Suelo: Arcilloso, Calcáreo

Altitud: 501 m - 600 m



VITICULTURA:
La familia Camerano optó por plantar Barbera en la cresta de su finca, en lugar de la base de la pendiente, algo muy particular en Piemonte, a decir verdad. La excelente altitud y exposición de los viñedos produce un vino elegante, complejo y particularmente estructurado. Al igual que con los otros vinos de la bodega, se utilizan prácticas orgánicas en los viñedos, y todas las uvas se cosechan a mano.

VINIFICACIÓN:
La vinificación de la Barbera de Camerano es muy similar a la de Barolo. Las uvas se cosechan en los primeros días de octubre; el momento exacto depende de la cosecha. El vino se macera en las pieles durante unos 20-25 días. Se envejece en barricas de roble viejo durante 24 meses antes de embotellar.

NOTAS DE CATA:

Un vino de cuerpo medio con notas de cerezas negras y fresas frescas. Tiene taninos ligeros y una acidez muy refrescante. Es un vino que se bebe muy fácilmente, especialmente acompañado de buena comida.

MARIDAJE:

El clásico Tajarin Piemontés con trufa, con conejo braseado o con un lomo de cerdo al horno.