

BARBERA D'ALBA DOC "CIABOT CAMERANO"

Alla coltivazione del Barbera, antica varietà autoctona del Piemonte sud-occidentale, abbiamo dedicato alcuni dei nostri vigneti più soleggiati. E' in tali posizioni che questa vite rustica, umile e vigorosa dà i suoi frutti migliori.

Le uve sono fermentate secondo i principi della tradizione in grandi vasche di cemento a temperatura controllata. Dopo otto mesi d'invecchiamento in botti di rovere di Slavonia, il vino passa nella bottiglia, dove continuerà il suo affinamento. Le sue straordinarie caratteristiche, struttura e generosità gli conferiscono una buona longevità.

Il suo colore rosso granato intenso, la sua limpidezza, i suoi riflessi densi e caldi che volgono al rubino, sono sicure promesse di grande ricchezza e struttura possente.

Il bouquet è ampio, caratteristico, complesso e molto persistente. Il sapore austero e caldo mette in evidenza la sua notevole robustezza; equilibrio e grande armonia sono esaltati dai tannini che volgono al dolce e da una piacevole sapidità.

Si abbina bene ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio; ottimo con brasati, selvaggina e formaggi stagionati.



Va servito in calici ampi a stelo lungo.

| | |
|--------------------------------|--|
| Varietà: | Barbera. |
| Portinnesto: | kober 5bb - 420A e SO4 |
| Densità impianto: | 4000 ceppi per ettaro. |
| Forma di allevamento: | controspalliera con potatura 'a Guyot'. |
| Altitudine media: | a la Morra 380 mt. s.l.m. a Neviglie 300 mt. s.l.m. |
| Esposizione: | a La Morra: Sud, Sud-Ovest. a Neviglie: Sud-Est. |
| Terreno: | calcareo, argilloso, con buon tenore di magnesio. |
| Anni di impianto: | 1992/2002. |
| Ubicazione: | Comuni di La Morra e di Neviglie |
| Superficie complessiva: | 3 ettari. |