

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.