



Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

IT

Barbera d'Alba DOC Superiore "Donna Elena"

Il vigneto è situato nel Comune di Barbaresco, in terreni magri, ricchi di sali minerali e fittamente stratificati.

Nasce da vecchi cloni e da una particolare selezione, fermentato in acciaio ed affinato in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 20 mesi.

VITIGNO

Barbera

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Esposizione a est, soleggiata fino al tramonto – 230m slm

SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso con riflessi granata. Profumo complesso, di frutta sotto spirito (ciliegia, prugna, amarena), leggermente speziato (cannella, chiodi di garofano). Buon equilibrio tannico. Intenso, caldo, e di particolare eleganza e profondità.

ABBINAMENTI

Si abbina a carni rosse, agnello, formaggi di media stagionatura.

VINIFICAZIONE

La vendemmia è sempre fatta a mano, con grande attenzione al raccolto.

La pigiatura avviene meccanicamente, permettendo una lavorazione soffice, che espella i raspi integri e non schiacci i vinaccioli.

Le fermentazioni alcolica e malolattica avvengono in vasche di acciaio. La macerazione con le bucce varia in base all'annata, tendenzialmente intorno ai 20/25 giorni. In questa prima fase il vino si arricchisce degli elementi fondamentali: profumo, colore, tannini. Successivamente il vino viene travasato in grandi botti di rovere non tostate, dove affina per circa 18 mesi.





Cascina delle Rose S.S.A.

Str. Rio Sordo, 58
loc. Tre Stelle
12050 Barbaresco (CN)

T +39 0173 638 292
M cascinadellerose@cascinadellerose.it
W cascinadellerose.it

Barbera d'Alba DOC Superiore "Donna Elena"

The vineyard is located in the village of Barbaresco, in lean soils, rich in mineral salts and densely stratified.

It comes from old clones and from a particular selection, fermented in steel and aged in large Slavonian oak barrels for about 20 months.

GRAPE VARIETY

Barbera

EXPOSURE AND ALTITUDE

Eastern exposure, sunny until sunset – 230m asl

SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

SENSORY NOTES

Intense ruby red with garnet reflections. Complex aroma of fruit in alcohol (cherry, plum, black cherry), slightly spicy (cinnamon, cloves). Good tannic balance. Intense, warm, and of particular elegance and depth.

PAIRINGS

It goes well with red meats, lamb, medium-aged cheeses.

WINEMAKING

The harvest is always done by hand, with great attention.

The pressing takes place mechanically, allowing a gentle press, which expels the whole stalks and does not crush the seeds.

The alcoholic and malolactic fermentations take place in steel tanks. Maceration with the skins varies according to the year, generally around 20/25 days. In this first phase the wine develops fundamental elements: perfume, color, tannins. Subsequently the wine is moved into large Slavonian (Garbellotto) and Swiss (Suppiger) oak barrels - not toasted - where it ages for about 18 months.

