



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

Questa Barbera d'Alba è prodotta dall'assemblaggio di due vigne, una situata nel Comune di Barbaresco ed una nel Comune di Neive.

Nasce da vecchi cloni e da una particolare selezione, fermentato in acciaio ed affinato in grandi botti di rovere di Slavonia per circa 12/15 mesi.

VITIGNO

Barbera

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE

Est, soleggiata fino al tramonto – 230m slm (Comune di Barbaresco)
Sud/Sud-Est – 285m slm (Comune di Neive)

SISTEMA E IMPIANTO

Guyot 4.400-5.000 ceppi/ha

NOTE SENSORIALI

Rosso rubino intenso e brillante tendente al granato. Frutti rossi di sottobosco, scattante, buona struttura acida, ma fine ed elegante. Finale caldo, armonico e persistente. Grande bevibilità.

ABBINAMENTI

Grazie alla sua buona struttura ed acidità, si accompagna bene non solo con carni rosse e formaggi di media stagionatura, ma anche a primi piatti e pesce.

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 15/20 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 12-15 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

This Barbera d'Alba is produced from the assembly of two vineyards, one located in the village of Barbaresco and one in the village of Neive.

It comes from old clones and from a particular selection, fermented in steel and aged in large Slavonian oak barrels for about 12/15 months.

GRAPE VARIETY

Barbera

EXPOSURE AND ALTITUDE

East, sunny until sunset – 230m asl (Three Stars)
South/South-east – 285m asl (Marcorino)

SYSTEM AND PLANT

Guyot 4.400-5.000 vines/ha

SENSORY NOTES

Intense and brilliant ruby red tending to garnet. Red berries, snappy, good acid structure, but fine and elegant.
Warm, harmonious and persistent finish. Great drinkability.

PAIRINGS

Thanks the structure and acidity, it pairs well not only with red meats and medium-aged cheeses, but also with first courses and fish.

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. The maceration with the skins varies according to the vintage, generally around 15/20 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 12-15 months.

