



Barbera d'Alba Doc Ansem

DENOMINAZIONE: Barbera d'Alba DOC

VITIGNO: 100% Barbera

COMUNE DI PRODUZIONE: Canale d'Alba

ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA: sud, sud-ovest; m. 200-250 s.l.m.

TERRENO: sabbioso - calcareo

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: raccolta manuale nella terza decade di settembre

AFFINAMENTO: acciaio inox e qualche mese in bottiglia

GRADAZIONE ALCOLICA: mediamente 13°-13,5° % Vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14°-16°

La Barbera è un vitigno autoctono piemontese. Il nome "Ansem" deriva dal dialetto piemontese e significa "insieme". Questo nome è stato appositamente pensato e scelto per sottolineare la stretta relazione e collaborazione del padre Angelo e di suo figlio Stefano nella gestione della loro attività familiare.

SCHEDA TECNICA

Il suo colore è un rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il naso è ampio, elegante e accattivante, con profumi che spaziano dalla ciliegia alla mora. In bocca è sapido, persistente e di medio corpo.

ABBINAMENTO

Si abbina perfettamente alla cucina delle Langhe e a piatti in genere molto saporiti. Ottimo con i primi di pasta (agnolotti del plin e tajarin), riso e minestre, carni rosse e formaggi mediamente stagionati. Perfetto bicchiere anche da aperitivo con affettati.

Azienda Agricola Cascina Ca' Rossa

Località Cascina Ca' Rossa 56 - 12043 Canale d'Alba (CN)

Tel. +39.0173.98348 - info@cascinacarossa.com - www.cascinacarossa.com