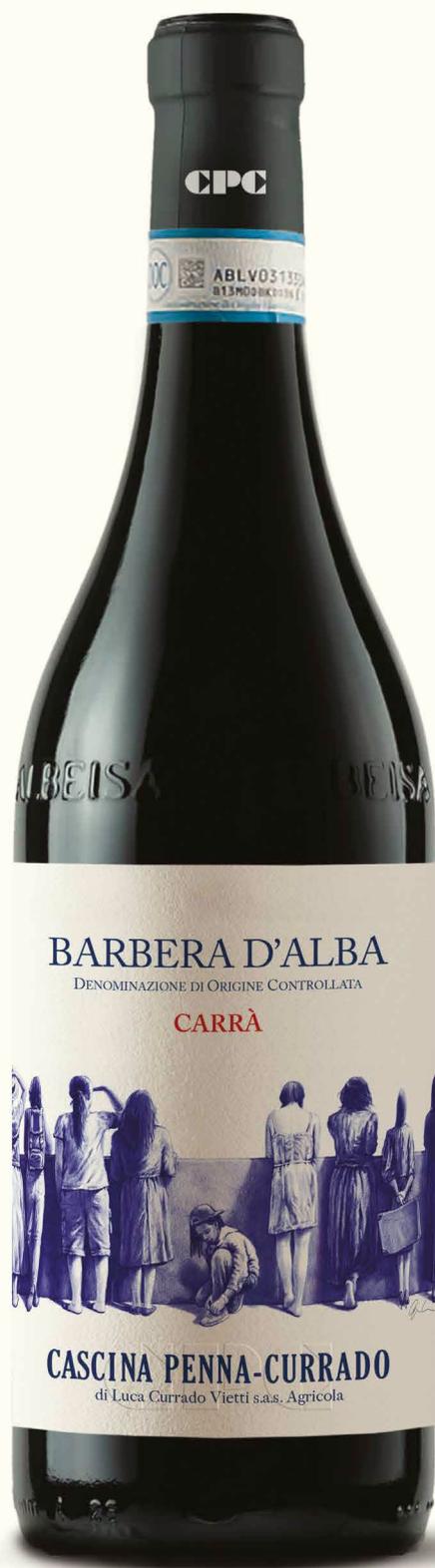


CASCINA PENNA-CURRADO

Barbera d'Alba

Carrà

Denominazione di origine controllata



ANNATA: 2022



Barbera
100%

VIGNETO: Monforte d'Alba, Località San Sebastiano. Uve provenienti da due vigneti con un'età di 25 e 70 anni con esposizione sud-ovest. L'età avanzata delle vigne, la bassa resa e la maturazione tardiva dovuta all'altitudine ed esposizione diretta alle Alpi garantiscono una maturazione perfetta senza arrivare ad appassimenti o sovra maturazioni, garantendo una grande concentrazione e mantenendo intatta la fragranza dell'uva Barbera.

VINIFICAZIONE: Grazie all'altitudine e alle correnti d'aria fresca, le uve di questa zona di Monforte vengono vendemmiate tardivamente, consentendo una macerazione a freddo prolungata di 7 giorni. Successivamente, la fermentazione alcolica si svolge per 12 giorni in modo semplice, tradizionale e non invasivo. Qualche giorno di post-macerazione seguita dalla malolattica spontanea. Invecchiamento di circa un anno in botte grande.

DESCRIZIONE: Il colore rubino intenso anticipa un vino di grande struttura. Al naso, profumi intensi di frutta a bacca nera, come la prugna e il mirtillo, si fondono con note speziate e toni balsamici. Al palato, la freschezza minerale bilancia perfettamente la corposità, regalando un sorso lungo e persistente, con tannini fini e vellutati.