

# CA' DEL SARTO

## BARBERA D'ALBA DOC

### UVE

Barbera d'Alba

### AREA DI PRODUZIONE

I vigneti di proprietà della famiglia provengono dalla proprietà dell'azienda agricola "Groppone", nel cuore di Diano d'Alba, Treiso e Sinio, il luogo più vocato dove coltivare le varietà Barbera e Nebbiolo in Piemonte. Tutta la proprietà è situata tra i 250 e i 350 mt s.l.m., esposta a sud-ovest, su un terreno argilloso molto ricco di minerali.

### VARIETÀ DI UVE

Dal punto di vista enologico, la Barbera è caratterizzata da una grande duttilità: con la sua elevata acidità fissa possiamo ottenere vini giovani freschi e di facile beva, ma anche grandi vini strutturati con un elevato potenziale di invecchiamento. L'uva Barbera è ampiamente coltivata nel Nord Italia. Tuttavia questo vino è prodotto esclusivamente da vigneti nella regione del Barolo che lo rendono più ricco ed elegante.

### VINIFICAZIONE

Circa 6/8 giorni di macerazione a temperatura controllata, poi un anno di affinamento in grandi botti tradizionali di rovere francese. Dopo l'imbottigliamento il vino rimane minimo altri 3 mesi in bottiglia

### GRADO ALCOLICO

14,5% alc./vol.

### DEGUSTAZIONE

**Colore:** rosso rubino, intenso da giovane, dopo un anno di affinamento diventa più brillante, e acquista sfumature rosso granato  
**Profumo:** intenso, vinoso, con sentori di frutti rossi  
**Sapore:** asciutto, di corpo, ammandorlato, armonico  
**Abbinamento:** ottimo con primi piatti, arrostiti, bolliti e formaggi  
**Temperatura di degustazione:** 16/18°

### GRAPES

Barbera d'Alba

### PRODUCTION AREA

The family owned vineyards come from the property of the "Groppone" farm, in the heart of Diano d'Alba, Treiso and Sinio, the most vocated place where to grow Barbera and Nebbiolo varieties in Piedmont. All the property is situated between 250 and 350 mt a.s.l., south-west exposed, on a clay ground very rich in minerals.

### GRAPE VARIETY

From the oenological point of view, the Barbera is characterized by a great ductility: with its high fixed acidity we can obtain young wines fresh and easy to drink, but also great structured wines with an high ageing potential. The Barbera grape is widely planted in Northern Italy. However this wine is produced exclusively from vineyards in the Barolo region making it more rich and elegant.

### WINEMAKING

Approximately 6/8 days of maceration at controlled temperature, then one year ageing in big traditional French oak barrels. After bottling, the wine stays minimum other 3 months in bottle

### ALCOHOL CONTENT

14.5% alc./vol.

### TASTING

**Colour:** ruby red, intense when young, after one year refining becomes brighter, and acquires shades of garnet red  
**Bouquet:** intense, vinous, with hints of red fruits  
**Taste:** dry, full bodied, almond-like, harmonious  
**Pairing:** excellent with first courses, roasts, boiled meat and cheese

**Tasting temperature:** 16/18°

