



CANTINE POVERO



Italia, Piemonte

Barbera d'Alba Superiore DOC

"Garavagna"

denominazione di origine controllata



DISTRIBUITO DA
CIOGNA ACQUE MINERALI

Il Barbera d'Alba richiede una particolare attenzione sia nella fase di maturazione, sia in quella di vinificazione. Per questo Tenuta Lara utilizza soltanto l'uva dei propri vigneti biologici per questo Barbera d'Alba speciale. Ottenuto un prodotto che conserva bene le caratteristiche peculiari del vitigno Barbera, esso viene affinato per 24 mesi, affinché acquisti il suo definitivo profilo organolettico. Riposa poi in bottiglia per almeno 6 mesi. Il colore è rosso rubino intenso con riflessi granata. Nell'ampio bouquet spiccano i sentori di confettura di frutti di bosco, ciliegia matura, rosa allo zenit, cassis, terriccio, corteccia, cannella, pepe verde, liquirizia, incenso, e un leggerissimo accenno alla vaniglia. Il palato è succoso, caldo, pieno, e persistente.

Vitigno 100% Barbera

Vigneti "Garavagna" l'originale nome dall'antico vigneto ereditato dalla famiglia di Nonna Rita, moglie di nonno Tumlin.

Forma di allevamento: tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot

Terreno: ricco di sabbie e argille calcaree

Vinificazione Contenitori di fermentazione: vasche acciaio inox termocondizionate

Temperatura di fermentazione: 26/28°C

Durata di fermentazione: 12/15 giorni

Affinamento: In botte rovere di Slavonia da 2500 litri

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi granati

Aromi: Ampie note di confettura di frutti di bosco, ciliegia matura, rosa, cassis, terriccio, corteccia, cannella, pepe verde, liquirizia, incenso e un leggerissimo accenno alla vaniglia

Sapore: asciutto, pieno, armonico e caldo con un finale persistente e speziato

Temperatura di servizio: 16/18°C

Abbinamenti: Arrostiti, carni rosse alla griglia, risotti, brasato, pasta al forno, formaggi piccanti e a pasta semidura

Gradazione Alcolica 14% vol

Durata Ottimo nei 8 anni successivi alla vendemmia

