



Marcarini

Barbera d'Alba "Ciabot Camerano" DOC
Denominazione di Origine Controllata



Italia, Piemonte

Alla coltivazione del Barbera, antica varietà autoctona del Piemonte Sud-occidentale, abbiamo dedicato alcuni dei nostri vigneti più soleggiati. È in tali posizioni che questa vite rustica, umile e vigorosa dà i suoi frutti migliori.

Le uve, raccolte a maturazione avanzata, sono fermentate secondo i principi della tradizione. Le sue straordinarie caratteristiche, struttura e generosità gli conferiscono una buona longevità.

Il suo colore rosso granato intenso, la sua limpidezza, i suoi riflessi densi e caldi che volgono al rubino, sono sicure promesse di grande ricchezza e struttura possente. Il bouquet è ampio, caratteristico, complesso e molto persistente. Il sapore austero e caldo mette in evidenza la sua notevole robustezza; equilibrio e grande armonia sono esaltati dai tannini che volgono al dolce e da una piacevole sapidità.

Si abbina bene ai grandi piatti di carne della cucina classica e di territorio; ottimo con brasati, selvaggina e formaggi stagionati. Va servito in calici ampi a stelo lungo.

Varietà: Barbera.

Portinnesto: kober 5bb - 420A e SO4

Densità impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Forma di allevamento: controspalliera con potatura 'a Guyot'.

Altitudine media: a la Morra 380 mt. s.l.m. a Neviglie 300 mt. s.l.m.

Esposizione: a La Morra: Sud, Sud-Ovest. a Neviglie: Sud-Est.

Terreno: calcareo, argilloso, con caratteristica prevalenza di magnesio.

Anni di impianto: 1992/2002.

Ubicazione: Comuni di La Morra e di Neviglie

Superficie complessiva: 3 ettari.

Allergeni: Contiene solfiti

