



Barba d'Alba DOC L'ORA 2022

Cascina Val del Prete

Tipo	Vino rosso
Origine	Italia, Piemonte
Produttore	Cascina Val del Prete Langhe
Classificazione	DOC
Maturazione	16 mesi in barrique
Contenuto	100 cl
Annata	2022
Conservazione	fino a 12 anni
Temperatura di servizio	16 -18°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Barbera
Articolo n.	10713222

Annotazioni

Un vino che porta con sé l'anima vibrante del Barbera – ricco di freschezza, profondità ed energia. Nato dalla collaborazione tra Diego Martello e Mario Roagna della Cascina Val del Prete, dove i vigneti esposti a sud si aprono come in un anfiteatro naturale. Un vino che parla con chiarezza – segnato da armonia, carattere e dall'inconfondibile impronta del suo terroir. Produzione di circa 1450 bottiglie all'anno.

Abbinamenti

Si abbina magnificamente a un'anatra al forno croccante, di cui esalta con eleganza gli aromi tostati, o a un classico ragù dal sapore intenso. La vivace acidità e il gusto corposo di ciliegia bilanciano perfettamente i piatti a base di carne e rendono ogni boccone un'esperienza armoniosa: un vino che non solo accompagna il pasto, ma lo esalta.

Note di degustazione

Rubino ricco e scintillante; naso molto netto ed intenso, profumo seducente di ciliegie mature, scure, un po' di more, invitante; al palato si sviluppa molto dolcemente, mostra molti frutti di ciliegia matura, pieno, descrive una bella curva.