

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

Tutto quello che devi sapere sulla Barbera d'Alba

divisionebusiness · Tuesday, July 23rd, 2024

La **Barbera d'Alba** è uno dei vini più pregiati del Piemonte ed incarna l'essenza del territorio in cui nasce, offrendo un'esperienza sensoriale unica.

Le vigne di Barbera piantate sulle colline nei dintorni della città di Alba, godono di un'esposizione ottimale ed affondano le loro radici su un suolo argilloso e calcareo. Il microclima ideale di queste colline favorisce la maturazione ottimale delle uve. La combinazione di queste condizioni, unite alle tecniche di viticoltura e vinificazione tramandate di generazione in generazione dai vignaioli delle Langhe, permettono di ottenere un vino di grande qualità e personalità.

La **denominazione di origine controllata** della Barbera d'Alba è stata istituita nel 1970 ed abbraccia circa 1.300 ettari di vigneti nelle colline delle Langhe, in provincia di Cuneo, distribuiti tra 54 comuni. Secondo la disciplina il vino è prodotto con un minimo di 85% di uve Barbera e un massimo di 15% di uve del vitigno Nebbiolo e deve avere almeno un 12% di alcol. Per ottenere la dicitura Superiore dev'essere sottoposto a 12 mesi di invecchiamento, di cui almeno quattro mesi in botti di legno. Tra i produttori di spicco di questa denominazione troviamo **Cascina delle Rose, Vietti, Giuseppe Mascarello, Giacomo Conterno, Fratelli Alessandria e Fabio Gea**. L'enoteca online Svino.it possiede un ampio catalogo di vini **Barbera d'Alba** con circa 40 etichette da mettere a confronto a seconda di annata, prezzo e produttore. Altre importanti denominazioni del Piemonte dedicate a questo vitigno sono Barbera d'Asti DOCG, Barbera del Monferrato DOC e la Barbera del Monferrato Superiore DOCG.

Il vino Barbera d'Alba possiede un prezioso **colore rosso rubino intenso**, intriso di riflessi violacei che rimandano alla sua giovinezza. Al naso offre un bouquet complesso e invitante, dove spiccano **note di frutti rossi tra cui ciliegie e prugne, arricchite da sfumature floreali di violetta e accenni speziati di vaniglia e pepe nero**, dovuti all'affinamento in legno. In bocca, questo vino colpisce per la sua **freschezza e vivacità**. L'acidità, caratteristica distintiva del vitigno Barbera, è ben bilanciata da una struttura tannica morbida e avvolgente, che conferisce al vino una piacevole rotondità. Il finale è lungo e persistente, con un retrogusto fruttato che invita a un nuovo sorso.

Si tratta di un **vino versatile** che si abbina in maniera elegante e convincente ad una vasta gamma di pietanze tipiche del Piemonte e dell'Italia in generale. Si abbina perfettamente a primi piatti saporiti, come risotti e paste con sughi di carne, ma anche a secondi di carne rossa, arrostiti e formaggi stagionati. Grazie alla sua struttura e alla sua acidità, è anche un ottimo compagno per piatti della tradizione piemontese, come la bagna cauda e il bollito misto.

Assieme ai più nobili Barolo e Barbaresco, anche la Barbera d'Alba riesce a ritagliarsi un posto nelle cantine dei collezionisti. Il fatto che sia un vino da bere giovane, che può essere gustato ed apprezzato a pochi mesi dalla vendemmia e dunque molto prima rispetto alle sue controparti a base di Nebbiolo, lo rende una scelta per collezionisti ed appassionati che vogliono godersi una bottiglia di buon vino rosso piemontese mentre attendono che il Barolo e il Barbaresco maturino per qualche anno in cantina.

Questo vino rappresenta non solo un'espressione autentica del vitigno, ma anche un **simbolo della cultura e della passione enologica dei viticoltori piemontesi**. Ogni bottiglia di Barbera d'Alba è una testimonianza viva di tradizione, passione, cura per il territorio e ricerca della qualità.

This entry was posted on Tuesday, July 23rd, 2024 at 5:39 pm and is filed under [Altre news](#). You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.