

## Barbera d'Alba DOC Vigna Santa Rosalia

**Lage:** Gemeindegebiet von Alba

**Anbaufläche:** 0,8800 ha

**Lage:** West

**Seehöhe:** 300 m

**Rebsorte:** Barbera

**Unterlagsrebe:** K5BB

**Erziehungsform:** Spalliererziehung

**Rebschnitt:** traditioneller Guyot

**Pflanz- und Reihenabstand:** 0,8 m x 2,7 m

**Pflanzdichte:** 4.630 Stöcke / ha

**Ertrag:** ca. 7.000 kg / ha

**Jahr der Rebpflanzung:** 1952

### MORPHOLOGISCHE BODENBESCHAFFENHEIT

Der Boden in diesem Grenzgebiet zwischen den Gemeinden Alba und Diano d'Alba eignet sich hervorragend um einen blumigen Barbera großer Eleganz zu produzieren. Wir haben uns dazu entschlossen, die Trauben dieses Weinberges in keinerlei Kontakt mit Holz zu bringen. So wird er ausschließlich in Stahlfässern gekeltert und die Flaschen mit Glasverschluss versehen.

### GENUSSERLEBNIS - KOMBINATION

Dieser Wein wird somit meist im Laufe des Monats Juli im Jahr nach der Ernte in den Handel gebracht. Er sollte bei einer Temperatur von 18°C getrunken werden, und eignet sich hervorragend zu Salami, Mortadella, Vorspeisen und generell zu eher fetthaltigen Speisen die sich wunderbar mit der typischen Frische dieses Weines vereinen. Bevorzugt jung zu konsumieren, auch wenn er ein qualitativ gutes Niveau bis zu 3 – 4 Jahren Lagerung beibehält.

