

Barbera d'Alba DOC Superiore "Ciabot della Luna" 2022

O Barbera d'Alba DOC Superiore "Ciabot della Luna" da Voerzio Martini é uma verdadeira expressão de força e elegância. Diferente dos Barberas jovens, este vinho é uma versão mais amadurecida e complexa, que reflete a densidade e o vigor das vinhas cultivadas em La Morra, a 410 metros de altitude. A exposição sudoeste, em solos de tufo, argila e areia, permite que as uvas amadureçam lentamente, concentrando sabores e aromas de forma singular.

A vinificação é um processo minucioso, que combina a tradição da família com um toque de modernidade. A maceração dura entre 15 e 20 dias, permitindo uma extração ideal de cor e taninos. A maturação do vinho ocorre em barricas de carvalho, onde ele repousa por 12 meses, conferindo-lhe uma estrutura aveludada e notas de especiarias sem mascarar a fruta.

O resultado é um vinho de profunda cor rubi. No nariz, a fruta vermelha madura, como cereja e amora, se entrelaça com notas picantes de pimenta preta e especiarias. Na boca, a acidez vibrante, característica da Barbera, é perfeitamente equilibrada por taninos macios e um corpo redondo e harmonioso. O "Ciabot della Luna" é um Barbera sofisticado e memorável, ideal para quem busca um vinho de grande personalidade, capaz de evoluir com o tempo.



Tipo:
Tinto



Uva:
Barbera



Teor Alcoólico:
14,0%



Região:
Piemonte



Temperatura de Serviço:
16-18 °C

Harmonização:

