

# CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO



BARBERA DOC  
BARBERA D'ALBA

**VIGNETO:**  
Simiane, in località Tantesi,  
nel comune di Monforte d'Alba

**VITIGNO:**  
100% Barbera

**DENSITÀ:**  
4800 viti/Ha

**RESA:**  
80 quintali pe Ha



## BARBERA DOC BARBERA D'ALBA

Il Barbera è un vino quotidiano molto tradizionale nella cultura piemontese. Ottenuto da uve Barbera prodotte da uno storico vigneto situato a Monforte d'Alba, proprietà dei nonni materni Francesco e Giuseppina, donato a Vittorio appena finiti gli studi alla Scuola Enologica di Alba. È caratterizzato da una calibrata acidità, tipica di questo vino, che dona freschezza e vigore.

### NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso rubino violaceo intenso e vellutato, un vino corposo, complesso, con aroma di prugna matura, amarena e ribes. Note floreali e accenni speziati. Fresco e brioso con tannini dolci ed eleganti, una calibrata acidità e finale persistente.

### ABBINAMENTI:

Antipasti, arrosti, bolliti misti, carne alla griglia, formaggi freschi.

---

FORMATI: 0,75 litri

ANNATE DISPONIBILI 2016

GRADO ALCOLICO: 14%

VINIFICAZIONE: tradizionale con macerazione lunga (20/25 giorni) in botti di acciaio inox. Finita la fermentazione il vino viene messo in botti di legno di rovere francese per 18/24 mesi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°

INVECCHIAMENTO: 18/24 mesi in botti di legno di rovere francese

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Monforte d'Alba

VIGNETO: Simiane, in località Tantesi, nel comune di Monforte d'Alba

VITIGNI E PERCENTUALI: 100% Barbera

DENSITÀ 4800 viti/Ha

ESPOSIZIONE: sud est/sud ovest

ALTITUDINE 500 metri sul livello del mare

TERRENO: argilloso e calcareo

ALLEVAMENTO: Guyot

ETÀ VIGNETO: 25 anni

VENDEMMIA: prima decade di ottobre

RESA x Ha: 80 quintali per ettaro

---