



Barbera d'Alba Superiore "Bramè"

Denominazione di Origine Controllata



Il termine piemontese "bramé" significa bramare, desiderare e descrive perfettamente le sensazioni che questo vino, elegante ed avvolgente, sa suscitare fin dal primo assaggio, e vorrete stapparla più spesso di quanto possiate immaginare. Lasciata riposare per un anno in botti di rovere e poi ulteriormente affinata in bottiglia, è una Barbera appassionante, capace di coinvolgere con una bevuta di assoluto livello. In grado di riunire in un solo sorso freschezza, frutto e scorrevolezza, è una Barbera con la "B" maiuscola. Ottima in tutto e per tutto.

Plasmato da milioni di anni e caratterizzato da suoli ricchi di argille, arenarie, sabbia e rocce sedimentarie di origine marina, poi contraddistinto da un microclima particolarmente favorevole alla coltivazione della vite, il terroir della zona del Roero - come anche quello delle Langhe piemontesi - è noto per arrivare a regalare vini di grande struttura, ma allo stesso tempo molto eleganti. In questo scenario, è dalla seconda metà del secolo scorso (dal 1953 per l'esattezza) che l'azienda agricola Deltetto è impegnata nella produzione di vini di alta qualità. Siamo precisamente nel comune di Canale, in provincia di Cuneo: è qui dove si incontrano i ventuno ettari vitati di cui la cantina attualmente dispone. Fondata da Carlo Deltetto, l'azienda è stata sin dalle origini impostata su una filosofia estremamente rispettosa dell'ambiente e della natura, nel segno della più antiche tradizioni della vitivinicoltura del Piemonte.

VITIGNO: Barbera

VINIFICAZIONE: Macerazione con le proprie bucce per circa 10 giorni

MATURAZIONE: In botti di rovere per circa 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso, profumi di ciliegia matura, amarenae spezie. In bocca struttura ed eleganza supportate dall'acidità tipica della Barbera

ABBINAMENTI: Primi con sughi a base di carne o formaggio e secondi piatti. Perfetta per il servizio al bicchiere

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C

ALLERGENI: Contiene solfiti

