

# CAMERANO

## **Barbera d'Alba d.o.c.**

### **VIGNETO**

Comune : Barolo (CN)

Superficie in proprieta': Ha 1

Altitudine : 400 m s.l.m.

Esposizione : sud

Terreno : argilla, limo, sabbia ;

Particolarita': terreno ricco in Argilla

Anno d'impianto : 2003

### **VITIGNO**

Varieta': Barbera

Portainnesto: 420A/SO4

Densita': 4.000 piante per ettaro

Primo anno di produzione: 1900

### **VINIFICAZIONE**

Condotta in vasche d'acciaio e cemento per 20 giorni

Avvenuta la malolattica l'affinamento avviene in grandi botti di rovere da 30 ettolitri

### **VINO**

Il Barbera d'Alba Camerano e' un vino corposo, complesso, con aroma di prugna matura, amarena e ribes

Fresco e brioso e' un Barbera tradizionale, con tannini dolci ed eleganti e dal finale persistente

### **ABBINAMENTO**

Salumi, formaggi, antipasti e brasati