



Barbera d'Alba D.O.C. Piana



Denominazione: BARBERA D'ALBA D.O.C.

Comune: Alba

Primo anno di produzione: 1965

Varietà: 100% Barbera

Ettari: 2,75 ha

Formati: bottiglie

Piana è la Barbera d'Alba per antonomasia. La vinificazione in contenitori di acciaio rafforza le caratteristiche della varietà, accelerandone il senso di freschezza e la fragranza olfattiva. Nel bicchiere il vino emerge per il bel colore rubino, con riflessi violacei, e per la riconoscibilità del frutto, croccante e succulento. Nel panorama ampelografico piemontese la Barbera è di certo la varietà che più spicca dal punto di vista del profilo gastronomico: il tannino contenuto e l'incisiva acidità, infatti, la rendono perfetta al momento dell'abbinamento cibo-vino e le permettono di arginare anche i piatti più esuberanti, saporiti e grassi.

Appellation: BARBERA D'ALBA D.O.C.

Commune: Alba

First year of production: 1965

Variety: 100% Barbera

Hectares: 2.75 ha

Format: bottle

Piana is the *par excellence* of Barbera d'Alba. The winemaking in steel vats strengthens the characteristics of the variety, enhancing the sense of freshness and olfactory fragrances. In the glass, the wine shows beautiful ruby colors with violet hues, and sensations of fruit, punchy and juicy. In the ampelographic Piedmontese landscape, Barbera is certainly the variety that stands out the most from the gastronomic point of view: the tannin content and incisive acidity, in fact, given its certain food-wine pairing capabilities and allows pairing with more exuberant, full-flavoured and fatty dishes.