

Bajaj



BARBERA D'ALBA DOC





Denominazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Barbera 90% , Nebbiolo 10%

Zona di produzione: Monteu Roero

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature violacee

Profumo: Tra i profumi, emergono la piacevolezza della ciliegia e della prugna

Gusto: Struttura equilibrata con un tannino soffice ed un acidità bilanciata tipica della Barbera

Abbinamenti: Consigliato l'abbinamento con formaggi di media stagionatura, carni bianche e rosse e primi con sughi piuttosto sostanziosi quali gli agnolotti al ragù o i tajarin della tradizione con un sugo di salsiccia.

Temperatura di Servizio: 18 °C / 21° C

Vita media del Vino: Vino di media durata. Molto godibile nei primi 4/5 anni, può essere piacevolmente apprezzato anche dopo 10 anni

Produzione annua media: 2000 bottiglie

Storia: Vitigno a bacca nera di origine antichissima. Proviene dalle terre che furono prima del Marchesato e poi del Ducato del Monferrato. Ciò che incoraggiò i contadini a piantare in massa questa qualità di uva fu la produzione abbondante, l'alta resa del mosto, l'adattabilità al tipo di terreno e al clima e la ricchezza di materia colorante.

Nell'800 ca. aumentò la sua produzione, in quanto vitigno in grado di resistere alla fillossera che aveva distrutto molti vigneti. Il vitigno Barbera attesta in maniera esemplare la singolare fortuna del territorio langarolo e roerino: produrre grandi vini da invecchiamento e, al contempo regalare, emozioni nei vini più giovani.

Azienda Agricola Bajaj

MORETTI GIOVANNI – Via del Forno 4 – 12040 Monteu Roero (CN)
Tel. e fax +39.0173.90346 | cell. 338.8164016 – 347.7030889 – 347.8866445
E-mail: info@bajaj.it