

Nom	Barbera D'Alba Carra
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2039
Producteur	Cascina Penna-Currado
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, légèrement épicé, notes boisées très discrètes, belle minéralité, tanins souples, acidité marquée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	La Cascina Penna-Currado est située à l'entrée de Serralunga d'Alba, l'un des 11 villages du Barolo, et jouit d'une position unique avec une vue à 360° sur les communes de la magnifique région des Langhe. L'idée ambitieuse est de tracer une nouvelle voie, de reconstruire l'histoire de la vinification familiale qui a commencé dans les lointaines années 1800 et qui s'est poursuivie pendant des générations jusqu'à la vente de Vietti. Depuis 2023, cette histoire se perpétue "uniquement en famille" selon les principes de l'artisanat qui les distinguent depuis des générations. Le projet vise à redonner à la ferme son but originel de cave à vin, comme elle l'était dans les années 1600, en revalorisant le bâtiment historique sur le territoire de l'UNESCO. Ce magnifique projet se veut également vertueux tant du point de vue de l'efficacité énergétique et qu'environnementale. L'idée est ici de proposer un portefeuille différencié, composé de variétés traditionnelles et distinctives` du territoire auquel elles appartiennent. A terme, le domaine proposera une ligne 'de base' et une ligne 'premium' en édition (très) limitée. Citée dans diverses publications comme la "ferme historique" de la région de Barolo, avec les noms de Santa Giulia puis de Cascina Lazzarito, l'édifice a été construit en 1554 et a appartenu d'abord aux Marchesi Falletti, puis à l'Opera Pia en tant que cave de vinification des domaines de Serralunga. Depuis 2018, elle appartient à la famille Penna-Currado Vietti.
Servir sur	pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, volaille avec de la sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Località San Sebastiano a Monforte d'Alba. 2 vignobles de 25 et 70 ans d'âge. Orientation sud-ouest.
Vendange	Octobre.
Vinification	La fermentation alcoolique dure environ 12 jours et est suivie de quelque jour de macération post-fermentaire et ensuite la malolactique spontanée.
Fermeture de bouteille	diam
Elevage	1 an en 'botte'.
Production	6.000 bouteilles

