

Nom	Barbera d'Alba
Millésime	2024
Potentiel de garde	Jusqu'à fin 2034
Producteur	Schiavenza
Style de vin	moyennement rond, moyennement intense, sec, délicieusement fruité, très épicé, notes boisées très discrètes, subtilement minéral, tanins souples, acidité bien intégrée
Appellation	DOC Barbera d'Alba
Cépages	100% barbera
Pourcentage d'alcool	14,50% vol
Description	L'Azienda Agricola Schiavenza est une petite entreprise familiale fondée en 1956 par les frères Vittorio et Ugo Alessandria. Aujourd'hui, l'entreprise est dirigée par le gendre, Luciano Pira. Le domaine s'étend sur environ 10 hectares de vignobles dans la zone de Serralunga d'Alba. Il possède en outre quatre giornate piémontaises dans la commune de Monforte d'Alba, dans le hameau de Perno. Dans le passé, la ferme et les terres environnantes appartenaient à Opera Pia Barolo, la fondation par laquelle Julia Faletti s'est engagée en faveur des moins fortunés de la société. Le domaine porte le nom des métayers (schiavenza) qui effectuaient les travaux dans les vignobles de ce domaine. Schiavenza produit pas moins de 5 vins Barolo différents et uniques. Les vins reçoivent leur maturation dans de grands fûts slaves, et bien que les étiquettes modernes suggèrent le contraire, Schiavenza utilise un style de vinification traditionnel. La production de l'entreprise se concentre exclusivement sur les vins rouges. Un Dolcetto d'Alba ; un Barbera d'Alba vinifié de manière traditionnelle à partir de raisins cultivés dans le jeune vignoble situé dans le hameau de Perno sur la commune de Monforte d'Alba et une version affinée dans de grands fûts. Un Langhe Nebbiolo issu de raisins 100% nebbiolo; un Barolo issu d'un mélange de raisins nebbiolo récoltés dans des vignobles aux expositions différentes, tous situés dans la commune de Serralunga d'Alba, et trois sélections des vignobles "Broglio", "Prapò" et "Bricco Cerretta". Et enfin un Barolo Chinato, un vin aromatisé obtenu à partir d'une ancienne recette de famille. La Barbera a une couleur rouge rubis intense aux reflets grenats. Le nez dévoile des arômes de cerise, de petits fruits et de délicieuses notes fumées. Belle structure en bouche, avec un beau tanin subtil et délicat. Un très beau fruité qui précède une finale persistente.
Servir sur	charcuterie, pâtes ou risotto en sauces à base de tomates ou de viandes, viande blanche sans sauce, viande blanche avec de la sauce, viande rouge sans sauce et grillade
Origine	Les vignobles, situés sur des sols argilo-calcaires, se trouvent à une altitude de 300-400 mètres.
Rendement	80 kilo par ha.
Vendange	Récolte manuelle dans la seconde moitié de septembre.
Vinification	Fermentation naturelle sans ajout de levures pendant 20 jours maximum dans des cuves en ciment à des températures comprises entre 30 et 33°C. Le vin repose ensuite pendant quelques mois dans des fûts de chêne de Slavonie de 30 à 35 hL. Suivi d'un vieillissement en bouteilles dans des locaux frais et sombres
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Quelques mois dans des fûts de chêne de Slavonie, suivi d'un vieillissement en bouteilles
Analytique	13,5% Alc.

