

Naam	Barbera D'Alba Carra
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2039
Producent	Cascina Penna-Currado
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, uiterst discrete houttoets, fijne mineraliteit, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Cascina Penna-Currado, gelegen in Serralunga d'Alba, midden in het hart van het Barolo-gebied, biedt een adembenemend 360°-uitzicht over het schilderachtige landschap van de Langhe. Dit nieuwe, persoonlijke project van de familie Penna-Currado Vietti wordt met passie geleid door Elena Penna, Luca Currado Vietti, en hun kinderen Michele en Giulia. Samen herleven ze de rijke familiegeschiedenis, die al sinds het begin van de 19e eeuw nauw verbonden is met de wijnbouwtradities van de regio. Sinds 2023 zetten ze deze traditie verder, gedreven door dezelfde toewijding aan vakmanschap die al generaties lang de familie kenmerkt. Hun ambitie is om de oude boerderij, die ooit een bloeiende wijnkelder was in de 17e eeuw, opnieuw te laten schitteren. Het historische pand, gelegen op UNESCO-beschermde grond, wordt gerestaureerd met een sterke nadruk op duurzaamheid en energie-efficiëntie. Het wijnportfolio van Cascina Penna-Currado omvat klassieke regionale druivensoorten en bestaat uit zowel een basislijn als een exclusieve, gelimiteerde premiumlijn.
Serveren bij	deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, gevogelte met saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	Località San Sebastiano in Monforte d'Alba. Twee wijngaarden van 25 en 70 jaar oud, gelegen op een zuidwestelijke helling.
Oogst	Oktober.
Vinificatie	De alcoholische gisting duurt ongeveer 12 dagen, gevolgd door enkele dagen maceratie en daarna een spontane malolactische gisting.
Flesafsluiting	diam
Opvoeding	1 jaar in 'botte'.
Productie	6.000 flessen

