

Naam	Barbera d'Alba
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2032
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, een tikkeltje kruidig, subtiele houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, prominente zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	13,50% vol

Omschrijving

In het midden van de prachtige wijnheuvels net onder La Morra, en omringd door de Arborinawijngaard, ligt het wijndomein van Elio Altare, een van de grote en meest succesrijke rebellen van de Barolorevolutie in de jaren tachtig van de vorige eeuw. Elio's vader Giovanni was een echte traditionalist die enkel met grote vaten werkte en Franse barriques verfoeide. Na enkele reizen naar Frankrijk in de jaren zeventig besloot Elio dat het roer op het familiedomein moest omgegooid worden. Het leidde tot een zware familieruzie tussen vader en zoon en Elio werd pas na het overlijden van zijn vader terug op het domein toegelaten. Van dan af schoot de kwaliteit van de wijnen de hoogte in.

Als geen ander weet Elio de authenticiteit van de nebbiolo, barbera en dolcettodruiven te paren aan de wensen van de moderne wijnfanaat. Sterk gesteund door zijn gezin creëert hij elk jaar opnieuw wijnen met een extreem terroirgetypeerde textuur. De 'Arborina' is misschien wel zijn mooiste locatie én fles. Een wijn vol mannelijk karakter in zijn jeugd, maar tegelijkertijd met een finesse die met de jaren rijping de bovenhand krijgt. Ook zijn wijnen 'Larigi' en 'La Villa', gemaakt onder de Langhe-appellatie – en die dus niet tot de DOCG-status behoren – zijn subliem en verouderen erg goed.

De Barbera d'Alba van Altare heeft een intens robijnrode kleur. Typische en fijne barbera aroma's: zwarte bessen en zachte specerijen. Elegante smaak. Rijk en krachtig met mooie fruttannines. Lange afdronk.

Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	La Mora. Wijngaarden zijn gelegen op een hoogte van 250-280m hoogte en hebben een Zuidoostelijke tot Oostelijke expositie. De bodem is zandig en bevat kalk. De gemiddelde leeftijd van de stokken is 10-30 jaar.
Opbrengst	4500 kg/ha
Oogst	September
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontroleerde temperatuur en duurt 4-5 dagen.
Flesafsluiting	synthetische kurk
Opvoeding	Rijping gedurende 5-6 maanden in gebruikte Franse barriques
Productie	18.000 flessen
Recensentscores	Antonio Galloni, Vinous: 90

