

Naam	Barbera d'Alba
Jaartal	2024
Bewaarpotentieel	Tot eind 2034
Producent	Schiavenza
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, heerlijk fruitig, redelijk kruidig, uiterst discrete houttoets, subtiel mineraal, soepele tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOC Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcoholpercentage	14,50% vol
Omschrijving	Azienda Agricola Schiavenza is een klein familiebedrijf dat in 1956 werd opgericht door de broers Vittorio en Ugo Alessandria. Vandaag de dag wordt het bedrijf geleid door schoonzoon Luciano Pira. Het domein beslaat ongeveer tien hectare wijngaarden in het gebied Serralunga d'Alba, daarnaast bezit het vier Piemonteise giornate in de gemeente Monforte d'Alba in het gehucht Perno. In het verleden waren de hoeve en de omliggende gronden eigendom van de Opera Pia Barolo, de stichting waarmee Julia Faletti opkwam voor de minder bedeelden in de samenleving. Het domein is vernoemd naar de pachters (schiavenza) die vroeger het werk verrichten in de wijngaarden van dit domein.

Schiavenza maakt maar liefst 5 verschillende, unieke Barolo's. De wijnen krijgen hun rijping op grote Slavonische vaten, en hoewel de moderne etiketten anders doen vermoeden, hanteert Schiavenza een traditionele stijl van wijn maken.

De productie van het bedrijf richt zich uitsluitend op rode wijnen. Dolcetto d'Alba; een Barbera d'Alba gevinifieerd op traditionele wijze van druiven geteeld in de jonge wijngaard gelegen in het gehucht Perno in de gemeente Monforte d'Alba en een versie geraffineerd in grote vaten; een Langhe Nebbiolo van 100% nebbiolo druiven; een Barolo van een blend van nebbiolo-druiven geoogst van wijngaarden met verschillende blootstellingen, alle in de gemeente Serralunga d'Alba, en drie selecties van de wijngaarden "Broglio", "Prapò" en "Bricco Cerretta"; en tot slot een Barolo Chinato, een gearomatiseerde wijn verkregen uit een oud familie recept.

De Barbera heeft een intense robijnrode kleur met granaat reflecties. De neus onthult aroma's van kersen, bessen en heerlijke rokerige toetsen. Mooie structuur in de mond, met een subtiel en delicate tannine. Een mooie fruitigheid en een aanhoudende finale met een prachtige frisheid.

Serveren bij	charcuterie, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus, wit vlees met saus, rood vlees, gegrild of geroosterd, zonder saus
Oorsprong	De wijngaarden, gelegen op klei-kalksteen bodem, liggen op een hoogte van 300-400 meter.
Opbrengst	80 kilo per ha.
Oogst	Handmatige oogst in de tweede helft van september
Vinificatie	Natuurlijke gisting zonder toevoeging van gisten gedurende 10 tot 12 dagen bij temperaturen tussen 30 en 33°C. De wijn rust vervolgens enkele maanden in eiken vaten uit Slavonië van 30 tot 35 hL. Gevolgd door een flesrijping in koele, donkere kamers.
Flesafsluiting	natuurkurk
Opvoeding	Enkele maanden in slavonische eiken vaten, gevolgd door een flesrijping
Analytisch	13,5% Alc.

