LICATA
WIJNFICHE

Naam	Barbera d'Alba
Jaartal	2018
Bewaarpotentieel	Tot eind 2026
Producent	Altare Elio
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, erg fruitig, een tikkeltje kruidig, prachtige subtiele houttoets, subtiel mineraal, delicate tannines, duidelijk aanwezige zuren
Appellatie	DOP Barbera d'Alba
Druivensoorten	100% barbera
Alcohol percentage	99,99% 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 fruittannines. 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. per ha. (2,5 ha. in totaal)
Oogst	september
Vinificatie	De maceratie op de schil gebeurt in de Rotofermentators bij gecontrolleerde temperatuur en duurt 4-5 dagen. De wijn rijpt gedurende 5-6 maanden in gebruikte Franse barriques.
Opvoeding	Rijping gedurende 5-6 maanden in gebruikte Franse barriques
Analytisch	Alc: 14% vol
Productie	18.000 flessen