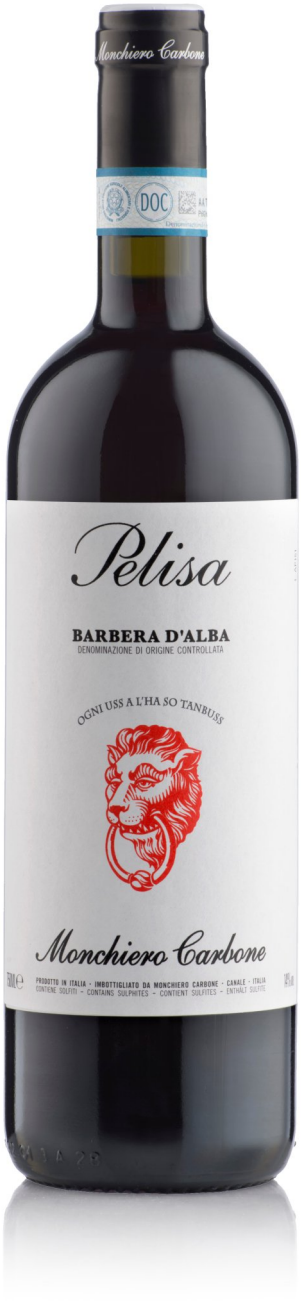
Monchiero Carbone
OGNI USS A L'HA SO TAMBUSS
ROERO

Pelisa
Barbera d'Alba DOC

L'uva Barbera nella DOC di produzione dell'Albese, che comprende sia la destra Tanaro (Langa) che la sinistra (Roero), si caratterizza per finezza, corposità ed eleganza. La Barbera d'Alba Pelisa è un esempio molto didattico delle caratteristiche tipiche di questo vitigno nel terroir roerino, le uve infatti provengono dai vigneti più giovani dell'azienda, dislocati principalmente a Priocca, nel cru Bricco Genestreto, zona molto vocata dotata di terreni argillosi.



"Pelisa" presenta un colore rosso rubino, il suo profumo vinoso e fragrante ricorda i frutti rossi e la ciliegia; al palato si presenta piena e vellutata con una gradevole e bilanciata freschezza data dall'acidità È un vino adatto sia in mescita all'ora dell'aperitivo che ad accompagnare il pasto e, se servito ad una temperatura leggermente più bassa rispetto ai classici 18° C, è molto piacevole anche nella stagione calda.

Dopo la raccolta, la vinificazione si protrae per circa 15 giorni e poi inizia un breve periodo di affinamento: il 70% in contenitori d'acciaio e il restante 30% in rovere per la durata di pochi mesi. Il risultato è un vino che si può definire quotidiano, che si fa bere volentieri e con estrema facilità.

Vitigno: **Barbera 100%**
Zona di produzione: **Roero, comune di Canale e Priocca**
Esposizione: **ovest**
Altitudine: **250 metri**
Resa per ettaro: **90 quintali**
Superficie: **4 ettari**
Gradazione: **13,5-14,0%**
Acidità: **5,5-6,5 g/l**
Formato disponibile: **bottiglia (0,750L)**
Prima annata: **1992**

Profilo sensoriale

Colore: rubino profondo con riflessi vivi.
Olfatto: il naso esprime senza tentennamenti la sua intensità fruttata, che vede in primo piano i sentori di amarena e ciliegia, mentre in una seconda fase appaiono note gradevolmente ruspanti di terra bagnata.
Gusto: al palato la Pelisa non offre grande struttura e persistenza, ma brilla per le sue doti di freschezza fruttata che sono alla base della sua facilità di beva e del suo "charme".
Abbinamenti: la sua vena fresca e fruttata lo rende il compagno ideale di salumi e grigliate miste, in particolare braciola e salsiccia di maiale.