

Barbera d'Alba di Dacastello

scritto da Redazione Wine Meridian | 31 Ottobre 2025



Ciò che più sorprende della ventennale azienda Dacastello è sicuramente una proposta di prodotti nazionali che rappresentano contemporaneità e forte radicamento territoriale.

Nella sede di Alba la ricerca e l'innovazione sono le linee guida di questa realtà che rivolge sempre lo sguardo verso una visione di sviluppo e di grande servizio verso la propria ed innumerevole clientela.

La vera contemporaneità, infatti, resta nel fatto di saper leggere i mercati e le logiche così diverse tra loro nei segmenti distributivi che lo compongono, ed è questo un grande valore attuale.

Anche la Barbera d'Alba degustata oggi è pienamente rappresentativa di Dacastello: si tratta in questo caso di un

prodotto ottenuto dall'uva più coltivata in Piemonte che sta giorno per giorno accrescendo la sua popolarità anche nei più lontani mercati mondiali.

Un vino antico e moderno allo stesso tempo, radici profonde e attualità di consumo, la Barbera degustata oggi è proprio questo.

Al colore emerge un rosso vivo e ammiccante per i suoi riflessi brillanti, mentre al naso è una vera e propria esplosione di profumi fini e accattivanti, ma con il plus di un'eleganza davvero ben distinta.

In bocca la forza della Barbera emerge con vigore e rotondità lasciando un finale lungo e coinvolgente. Da assaggiare con una trasversalità di piatti infinita, prediligendo quelli della rinomata cucina piemontese, noi la consigliamo con un vitello tonnato ed un po' di farinata di ceci a parte per esaltarne appieno il suo valore.

Company profile

Da ormai vent'anni la Dacastello Vini valorizza le realtà vinicole italiane proponendo una vasta gamma di vini profondamente radicati nel territorio. La nostra selezione raccoglie un assortimento di oltre cento tipologie di vini che rappresentano al meglio il carattere locale, il valore enologico italiano e l'accessibilità a un pubblico variegato.



DACASTELLO VINI

Viale Industria, 17 Alba, CN 12051 IT

info@dacastellovini.com – +39 173 509 74 – IG: [@dacastellovini](#)
– FB: [@dacastellovinipregiati](#)
<https://www.dacastellovini.com/>