

BARBERA DOC

Vino ottenuto da uve Barbera.



UVE

Monovitigno barbera.

VIGNETI

Le uve provengono da vigneti vecchi allevati a Guyot mt 1,80 interfilare, mt 1,00 interceppo; e vigneti nuovi: Guyot mt 2,50 interfilare, 1.00 interceppo. Carico di gemme per ceppo 16-18. Terreno argillo calcareo con buona dotazione di sostanza organica. I vigneti sono inerbiti e come concime viene utilizzata l'erba di sfalcio. I trattamenti, con antiparassitari a basso impatto ambientale, sono effettuati solo quando la situazione metereologica stagionale lo richiede. Diradamento post fioritura.

RESA

80-90 q ha.

VENDEMMIA

Fine settembre con raccolta manuale delle uve.

ALCOOL

12% volume.

VINIFICAZIONE

In vasche d'acciaio previa diraspatura. Contatto con le bucce per 8-10 giorni.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino appare rosso rubino con riflessi violacei. Buona la consistenza. Al naso è intenso, complesso, vinoso, con note di frutta rossa. In bocca è secco, caldo, con buona acidità e tannicità. Buoni l'equilibrio, l'intensità e la persistenza. La presenza di eventuali tracce di deposito è segno dell'evoluzione naturale del vino.

SERVIZIO

16-18°C.

ABBINAMENTI

L'acidità e la tannicità del vino, lo rendono ideale con primi della nostra tradizione come ravioli di carne, carni rosse succulente, brasati, selvaggina in umido.

