

BARBERA RISERVA DOC

Vino ottenuto da uve Barbera. Vigna La Graziosa

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

50-70 q ha.

VENDEMMIA

Fine settembre con raccolta manuale delle uve.

ALCOOL

13,5% volume.



VINIFICAZIONE

In vasche di cemento previa diraspatura, contatto con le bucce per 8-10 giorni. La vinificazione è effettuata senza aggiunta di solforosa che il vino sviluppa naturalmente dal lungo contatto con le bucce.

AFFINAMENTO

In vasca per tre mesi, in barrique sempre di secondo-terzo passaggio per minimo 7-8 mesi quindi in bottiglia minimo 40 giorni.

DEGUSTAZIONE

Nel bicchiere il vino si presenta rosso granato, buona consistenza. Al naso è intenso e complesso con note speziate e di frutta matura. In bocca è secco, caldo, con una buona acidità e buona tannicità. Buoni l'equilibrio, l'intensità e la persistenza. La presenza di eventuali tracce di deposito è segno dell'evoluzione naturale del vino.

SERVIZIO

Per esaltare al meglio le caratteristiche gusto olfattive del vino è bene degustarlo alla temperatura di 18-20°C. E' quindi consigliabile prelevare la bottiglia dalla cantina almeno 24 ore prima di servirla e stapparla almeno tre ore prima di degustarla.

ABBINAMENTI

L'acidità e la tannicità del vino, seppure ammorbidite dall'invecchiamento, lo rendono ideale con carni rosse succulente, brasati, selvaggina in umido.

