

Langhe Barbera Amphorae

VINO IN ANFORA



IN VIGNA

- Vitigno: Barbera
- Denominazione: D.O.C. Langhe Barbera
- Suolo: Calcare, tufo blu, esposizione a sud est
- Anno di impianto: 2003 e 2017
- Densità: 5.500 piante per ettaro
- Resa per ettaro: 70 quintali a ettaro
- Sistema di allevamento: Guyot
- Diserbo: Meccanico
- Vendemmia: Manuale
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale in anfora senza lieviti aggiunti con follatura manuale
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: 11 mesi in anfora e 2 mesi in bottiglia

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino cupo, quasi impenetrabile, vivace e accattivante. Il naso esprime la tipica personalità del vitigno, capace di esprimere un bouquet complesso e intenso di aromi fruttati (more, amarena) e soprattutto speziati (vaniglia, pepe). In bocca la tradizionale acidità fa da sponda a una materia voluminosa e ricca. Finisce lungo e caratteriale, con piacevole ritorno del frutto. Vino da invecchiamento.

ABBINAMENTI

Bevibilità e morbidezza fanno di questa bottiglia la compagna ideale per aperitivi a base di salumi, formaggi leggeri (l'acidità fa da contrappunto alla loro cremosità) e legumi. Provatela anche su primi piatti come risotti al vino rosso e su secondi come carni bianche e verdure al forno.

Temperatura di servizio 17 °C