

Langhe Barbera

VINO BIOLOGICO



IN VIGNA

- Vitigno: Barbera
- Vigneto: Selezione di uve da vigneti differenti
- Esposizione e altitudine: Sud, est 400m
- Suolo: Calcare, tufo blu, argilla
- 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, nella terza decade di settembre
- Certificazione: Biologica

IN CANTINA

- Macerazione e fermentazione: Fermentazione naturale senza lieviti aggiunti con rimontaggi manuali
- Filtrazione e chiarifica: Assente
- Lieviti: Autoctoni
- Affinamento: Tra 13 e 18 mesi in botti grandi di rovere/tonneau e poi in bottiglia
- Bottiglie annue: 5.500

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.

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, ideale per tutte le paste ripiene (agnolotti, plin, tortellini) condite con ragù e su secondi come carni bianche e verdure al forno.

Temperatura di servizio 17 °C