

LANGHE BARBERA DOC

IN VIGNA

Vitigno	Barbera
Vigneto	Selezione di uve da vigneti differenti
Suolo	Calcere, tufo blu, argilla
Età delle viti	10 anni
Esposizione e altitudine	Sud, est
Densità	5.500 piante per ettaro
Resa per ettaro	70 quintali a ettaro
Sistema di allevamento	guyot
Concimi	Letame naturale e sovescio di trifoglio e favino
Trattamenti	Rame e zolfo
Diserbo	Meccanico
Vendemmia	Manuale nella terza decade di settembre
Certificazione	Biologica (Suolo e Salute®)

IN CANTINA

Macerazione e fermentazione	Fermentazione naturale con rimontaggi manuali
Filtrazione e chiarifica	Assente
Lieviti	Autoctoni
Affinamento	18-22 mesi in botti grandi di rovere e tonneau, 2 in bottiglia
Bottiglie annue	6.000

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 e su secondi come carni bianche e verdure al forno.

