



PIEMONTE D.O.C. BARBERA PASSITO



Le ultime vendemmie, con temperature particolarmente calde, ci hanno regalato grappoli d'uva sempre più dolci e maturi. Da qui nasce il desiderio di reinterpretare il Barbera grazie alla rivitalizzazione di un'antica tradizione (ormai quasi dimenticata) tramandata nelle Langhe e nel Monferrato. La tecnica dell'appassimento delle uve permette di concentrare tutto il meglio del frutto, esaltandone le caratteristiche principali, creando un ottimo connubio tra il corpo pieno del Barbera e la dolcezza data dall'appassimento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte – Monferrato

VITIGNO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE: Appassimento delle uve selezionate su filari riparati dalla pioggia, classica vinificazione in rosso, con pressatura soffice delle uve, fermentazione in vinificatori a temperatura controllata (28-30 C°) per circa 10-15 gg. con macrossigenazione. A fine fermentazione si travasa e si mette in affinamento per 9-12 mesi in barrique. Successivamente, ancora 6 mesi di affinamento in vasca di acciaio e imbottigliamento

COLORE: : rosso intenso con riflessi violacei che virano al granato nel processo di invecchiamento

PROFUMO: al naso rivela un bouquet fine, persistente ed equilibrato, caratterizzato da note floreali e richiami ai frutti di bosco.

ABBINAMENTI: ottimo con piatti di carne elaborati o da assaporare come vino da meditazione.

Alcool: 15% Vol. **Acidità Totale:** 6,0 gr/l

SMALTIMENTO IMBALLAGGI		
RACCOLTA DIFFERENZIATA		dedicata/organico
BOTTIGLIA	CAPSULA	TAPPO
GL71	C/ALU 90	FOR 51
VETRO	ALLUMINIO	SUGHERO
verifica le disposizioni del tuo Comune		



Bordeaux



100% Barbera



18°C scaraffato in decanter 1h prima



Conservare bottiglia in orizzontale