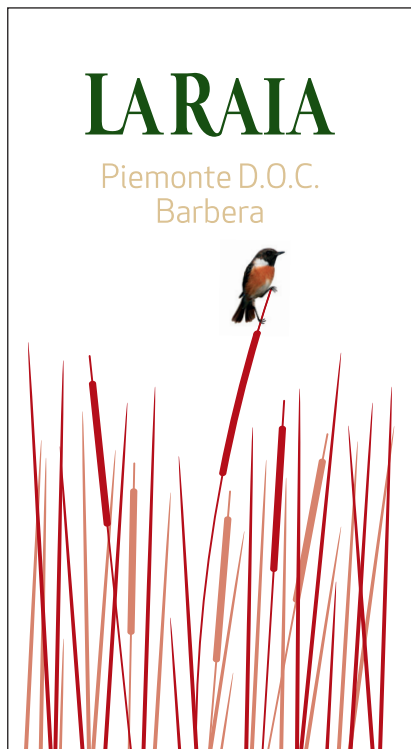


PIEMONTE **doc** BARBERA 2016



RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2016

- Bibenda 2017, 3 Grappoli
- I vini di Veronelli 2017, Due Stelle, Vino ottimo
- Vinibuoni d'Italia 2017, 2 Stelle

Vendemmia 2014

- Slow Wine 2016, Bel rosso d'annata
- I vini di Veronelli 2016, 1 Stella
- Gambero Rosso 2016, 2 bicchieri
- Annuario dei migliori vini italiani, 87/100

Vendemmia 2012

- I vini di Veronelli 2015, 87/100, Vino ottimo

Vendemmia 2011

- Vini d'Italia 2014, Le Guide de L'Espresso, Vino notevole

Il tipico vino rosso piemontese.

Presenta il giusto equilibrio tra acidità e freschezza.

Terreno

Il terreno de La Raia, dedicato alle coltivazioni dell'uva Barbera, è marnoso e calcareo e si estende a circa 380 metri sul livello del mare, in posizione sud. I vigneti, allevati esclusivamente a Guyot, secondo l'antica tradizione piemontese, hanno una densità di 4500 piante per ettaro e un'età di 15 anni. La loro gestione, in linea con la filosofia aziendale e con i principi biodinamici, non prevede l'utilizzo di prodotti chimici.

Uva

L'uva Barbera è coltivata da sempre nella nostra zona. I grappoli sani e perfettamente maturi possiedono un elevato tasso zuccherino e una buona acidità tipica del vitigno Barbera.

Vinificazione

La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di ottobre. L'uva viene introdotta in cantina dopo la raccolta manuale in cassette. Segue la diraspapigiatura, quindi il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino granato, con riflessi violacei.

Olfatto: note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco.

Gusto: pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido.

Gradazione alcolica: 15,5%

Abbinamenti gastronomici

Per la sua semplicità e la sua immediatezza, è il compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni. Si abbina perfettamente alla pasta con sughi a base di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20 gradi.

Consigli per una corretta conservazione

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano perfettamente per 4/5 anni.