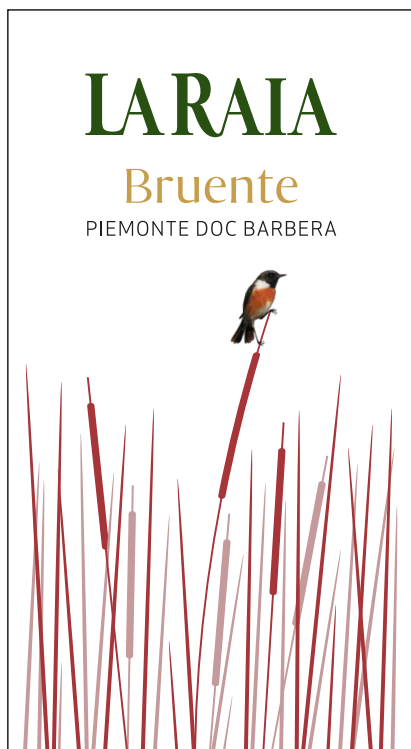




PIEMONTE **doc** BARBERA BRUENTE



Il tipico rosso piemontese, con un preciso 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. 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 Barbera viene coltivata in Piemonte dal medioevo. L'uva, una volta matura, è caratterizzata da un grado zuccherino elevato e un'acidità bilanciata, tipici del vitigno. 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 diraspa-pigiatura, 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°C ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato per circa sei mesi nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento. Segue poi un breve affinamento in bottiglia prima di essere rilasciato sul mercato.

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.

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°C.

Consigli per una corretta conservazione

Conservare la bottiglia coricata, in un luogo fresco e ventilato, al riparo da luce e vibrazioni.