



PIEMONTE **doc** BARBERA **LARGÉ**



È il frutto della selezione delle nostre migliori uve Barbera, unicamente nelle annate perfette. Affina il suo gusto corposo in barrique.

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-sud ovest. La vigna, allevata a Guyot, ha una densità di 4500 piante per ettaro. Per l'impianto è stata realizzata una selezione massale: sono stati innestati migliaia di tralci, scegliendo accuratamente le migliori piante di antichi vigneti della zona. Per la coltivazione non vengono utilizzati né concimi né sostanze chimiche di sintesi.

Uva

Questo vino viene prodotto solo nelle migliori annate, quando l'uva Barbera è perfetta e all'analisi presenta le caratteristiche fisiche e organolettiche per produrre un grande vino.

Vinificazione

Verso la metà di ottobre l'uva viene portata in cantina, dopo la raccolta manuale in cassette; i grappoli vengono quindi selezionati uno a uno, eliminando quelli non idonei. Dopo la diraspa-pigiatura, 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, poi il mosto resta a contatto con le proprie bucce ancora per una decina di giorni.

Segue 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 messo in barrique per l'affinamento per circa 18 mesi e successivamente resta sei mesi in bottiglia prima di essere rilasciato sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino granato molto intenso, con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: note olfattive intense, ampie, che ricordano il cioccolato e le spezie, la mora e la rosa canina.

Gusto: pieno, corposo, armonico, con sensazioni tanniche equilibrate, note retrolfattive dolci e persistenti.

Abbinamenti gastronomici

Questo vino, per le sue caratteristiche e la sua struttura, è perfetto con arrostiti di carne rossa, brasati di selvaggina e formaggi stagionati.

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.