

## PIRONA – LANGHE BARBERA DOC

*“Mio bisnonno, testarda !!”*

*Vino generoso dal colore rubino cardinalizio deciso, con leggeri riflessi violacei prodotto con uve che provengono da coltivazione biologica. Diverse vigne comprese nella sottozona “Madonna delle Grazie”, coltivate con il tipico sistema “Guyot” ad archetto basso, trattate con concimazioni organiche e trattamenti con prodotti naturali a base di zolfo e rame e sottoposte ad un accurato diradamento estivo.*

**Tipo di uva:** 100% Barbera

**Appellazione:** DOC

**Tipo di vino:** vino rosso secco

**Area di coltivazione:** Dogliani (CN)

**Resa media annuale:** Kg 9.000 di uva per Ha.

**Vinificazione:** La vinificazione è quella tradizionale, con diraspatura e macerazione di 8 o 10 giorni. Dopo le fermentazioni il vino viene conservato in grandi contenitori di cemento e legno grande da HL 25. Riposa in vasca fino all'imbottigliamento, che avviene normalmente a fine agosto. Si affina in bottiglia per circa un mese prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche:** Profumo delicato, dai sentori fruttati che ricordano la mora e la confettura. Gusto armonico, di media struttura, sostenuto da una gradevole vena acidula.

**Abbinamenti:** Piacevole accompagnamento di piatti gustosi e tradizionali, valorizza in particolare salumi, carni e salse saporite.

**Temperatura di servizio:** 16 - 18 ° C

**Gradazione alcolica:** Gr.14% (a seconda dell'annata)

**Acidità:** 5,0 g / l (a seconda dell'annata)

**Zuccheri residui:** 1 g / l (a seconda dell'annata)

