

SAINS SULFITI – LANGHE BARBERA DOC

"Fluttuare via per non essere dimenticato"

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: 9000 Kg di uva per HA

Vinificazione: La vinificazione è quella tradizionale, con diraspatura e macerazione di 8 o 10 giorni. Poiché è un vino senza solfiti aggiunti, mettiamo una cura particolare nei travasi per arieggiarlo il meno possibile. Dopo le fermentazioni il vino viene conservato in grandi contenitori di cemento vetrificato. Riposa in vasca fino all'imbottigliamento, che avviene normalmente nel mese di maggio. 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)

