



NOME DEL VINO: ROSSO COLLI TORTONESI

La campagna

Modalità di vendemmia: manuale in cassette da 20 kg con selezione dei grappoli

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): in fase di certificazione biologico con Codex srl

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura: vendemmia da metà a fine ottobre, potature corte a guyot singolo per limitare il numero di gemme/ha

La cantina

Modalità di diraspatura e pigiatura: diraspatura mantenendo intere le bacche

Modalità di pressatura: separazione della parte liquida (il torchiato viene venduto come vino sfuso)

Affinamento in cemento di 8 mesi sulle sue fecce fini

Successivo affinamento in bottiglia per 3 mesi

Descrizione organolettica

Colore rosso intenso

Leggere note fruttate (frutta rossa), di macchia mediterranea e spezie

In bocca è strutturato, ha un tannino morbido (tipico delle vigne vecchie) e una spiccata acidità che è caratteristica del Barbera e ne esalta lunghezza e profondità

Abbinamenti consigliati

Tonno scottato con ciliegie stufate al barbera, petto d'anatra al ginepro con guarnizione di frutta