

CARATTERISTICHE GENERALI

Vitigno: Barbera 100% da vigne selezionate nel comune di Casasco

Esposizione ed altitudine: est/sud-ovest, 250-300 m s.l.m.

Caratteristiche del terreno: marnoso argilloso

Sistema di coltivazione: Guyot (4.500 piante per ettaro)

Età dei vitigni: circa 40 anni Resa per ettaro: 8.000 kg/ha

Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata interamente

a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pigiatura, macerazione di 8/10 giorni, svinatura e

successivo affinamento in vasche di cemento.

Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: rosso rubino, intenso e brillante.

Profumo: vinoso, persistente. Al naso sentori di fragola e frutti rossi. **Sapore:** corpo armonico ed equilibrato. Note di confettura di fragola.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: ottimo con i salumi stagionati.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



COLLI TORTONESI DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



44°49'18.85"N 9° 0'26.14"E