

## CANAVESE BARBERA DOC

### VITIGNO

Vitigno Barbera 100%. Il vitigno Barbera è di gran lunga il più diffuso in tutte le aree vitivinicole del Piemonte, presente in modo significativo in Canavese dove trova le condizioni ideali per conferire ai tanti appassionati di enologia, un prodotto estremamente interessante.

### ZONA DI PRODUZIONE

Alto Canavese occidentale, nel territorio di Valperga (TO), particolarmente vocato per la coltivazione e produzione dei vini nelle terre che fin dal 1752 vengono denominate Regione Creario per la forte composizione argillosa. La resa è di 70 q.li per ha.  
\*Sistema di allevamento a controspalliera potatura a guyot.

### VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO

- Vinificazione fermentazione a temperatura controllata
- Macerazione di 15 giorni sulle bucce
- Fermentazione Malolattica in acciaio
- Affinamento acciaio 8 mesi
- Affinamento: 8 mesi in acciaio e 6 mesi in bottiglia

### PROFILO SENSORIALE

- Colore: rosso rubino intenso
- Profumo: buona persistenza olfattiva che esprime aromi di fragola, frutti di bosco e prugne
- Sapore : caldo, asciutto, di buona intensità acida che dona freschezza, morbido, la buona struttura del vino tende ad equilibrarlo rendendolo piacevole e facile da bere
- Gradazione : 14,5
- Acidità totale : 6 gr/l

### ABBINAMENTO

Vino di classe, apprezzato sulle tavole internazionali, si adatta anche molto bene nella preparazione di alcuni piatti tipici piemontesi, come arrostiti di carne o risotti.

Servito a 18/20°C si abbina perfettamente anche con insaccati, con bagna cauda, primi piatti strutturati, formaggi di media stagionatura.

