

BARBERA SARSÈ

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 e cordone speronato (4.500 piante per ettaro)

Età dei vitigni: circa 50 anni

Resa: 8.000 kg/ha

Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata interamente a mano in piccole ceste.

Vinificazione: pigiatura, macerazione di 10/12 giorni, svinatura e successivo affinamento in vasche di cemento. Invecchiamento in botti di rovere per almeno 6 mesi.

Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei

Profumo: vinoso, persistente. Al naso sentori di frutti rossi e amarene.

Bouquet complesso e gradevole nella maturità con note di mandorla.

Sapore: corpo intenso e persistente, armonico, equilibrato. Note di confettura di ciliegie.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Abbinamenti: carni rosse, stufati, brasati e bolliti alla piemontese.

FORMATO DISPONIBILE

Bottiglia da 0,75 lt



COLLI TORTONESI
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

MANDIROLA AZIENDA AGRICOLA

Via Roma, 29, 15050 Casasco AL - Tel. +39 348 5931889

www.mandirolavini.it