

LA VENERE

BARBERA MONFERRATO DOC

BARRICATO

E' il nostro miglior Barbera e viene affinato in barrique per 7 o 14 mesi. Alla vista è di un rosso profondo e impenetrabile. Il naso si riempie di sentori intriganti, la cannella avvolge profumi di frutta rossa, cioccolato e tabacco, con un finale di vaniglia. Al gusto è morbido e delicato, con la frutta rossa che la fa da padrone. L'invecchiamento in barrique da 250 litri dura 7 o 14 mesi nella nostra cantina, dove si mantiene ad una temperatura costante di 16/18°C. Siamo molto orgogliosi del nostro Barbera barricato e lo chiamiamo: LA VENERE

Tipo di vino: vino rosso

Collocazione dei vigneti: situato nel Comune di Vignale in provincia di Alessandria con esposizione a Sud

Varietà delle uve: Barbera 100%

Cura nella preparazione: vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce, emerso alla temperatura controllata di 22° C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica

Abbinamento gastronomico: ideale con gli insaccati locali e con agnolotti al ragù di carne. Ottima anche con formaggi freschi

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: la cannella avvolge i sentori di frutta rossa, cioccolato e tabacco, con un finale di vaniglia

Sapore: in bocca è molto fine ed elegante, con un ottimo equilibrio

Tenore alcol: 13 %alc./vol.

Zuccheri residui: secco

Affinamento: in barrique da 250 litri per 4 o 14 mesi

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 7/8 anni



Azienda Agricola Silva Luca
via Cà Bergantino, 10
15049 - Vignale Monferrato (AL)