



# Canavese DOC Barbera

**Vitigno:** Barbera

**Allevamento:** Pergola e spalliera

**Rese per ettaro:** 100 q

**Produzione annua di bottiglie:** 18.000

**Raccolta:** Fine settembre

**Vinificazione:** Diraspatura, macerazione per due settimane sosta in acciaio inox

**Affinamento:** 9 mesi totale, 6 mesi in cemento e 3 mesi in bottiglia

**Imbottigliamento:** Minima filtrazione con tappo tecnico in sughero / tappo a vite

**Alcol:** 14 % Vol

**Acidità totale:** 6,5 g/L

**pH:** 3.5

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi porpora

**Olfatto:** Intenso, fruttato e leggermente speziato con ricordi di mirtilli, fragola di bosco e liquirizia

**Gusto:** Fresco, poco tannico e fruttato con suggestioni di eucalipto pepe nero

**Abbinamenti gastronomici:** E' un vino che richiede intensità e persistenza quindi un piatto di pasta al forno alla norma

**Abbinamenti naturalistici:** L'isola del Giglio a maggio (GR)

