

P I N S O G L I O

BARBERA D'ALBA DOC GIACONI



VITIGNO: 100% uve Barbera

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne

ALTITUDINE: 240 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 90 quintali per ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Durante il mese di luglio viene effettuato un leggero diradamento. Le uve vengono raccolte nel mese di Ottobre, vengono pigiate e poste a fermentare. Questo è l'unico vino dell'azienda che viene ancora lavorato in modo tradizionale utilizzando vasche di cemento vetrificate. Lo spessore del cemento permette di non subire gli sbalzi termici in modo brusco da interno ad esterno permettendo una lavorazione del prodotto in modo naturale.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Ha un colore rosso rubino brillante. Il profumo è fresco e pulito con sentori di frutta rossa matura. In bocca si presenta morbida con media struttura e una buona acidità che rispecchia la tipicità di questo vino.

ABBINAMENTI

E' un vero e proprio vino da pasto che accompagna splendidamente minestre di verdura, legumi, risotti e arrosi di vitello. Proponibile l'abbinamento ai bolliti misti ed il completamento ideale per accompagnare formaggi, specie se forti e saporiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C