

P I N S O G L I O

BARBERA D'ALBA DOC BRIC LA RONDOLINA



VITIGNO: 100% uve Barbera

CARATTERISTICHE DEL TERRENO E VIGNETI: Terreni con prevalenza di sabbie di origine marina e marne. Esposizione Est- Sud- Ovest

ALTITUDINE: 250 m.s.l

RESA MEDIA DI UVA PER ETTARO: 60 quintali per ettaro

TECNICA DI VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve provengono da un unico vigneto, dopo un'attenta selezione con un forte diradamento in vigna, vengono raccolte nel mese di Ottobre. Vengono pigiate, messe a fermentare per 8-10 giorni in vasche termocontrollate. Dopo la svinatura il vino trova posto in carati di legno grande (1500 l), L'affinamento si protrae per 17-18 mesi. Alla fine di questo ciclo di invecchiamento il vino viene assemblato in vasche d'acciaio dove rimarrà per qualche mese e successivamente imbottigliato.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Questo vino ha un colore rubino scuro con sentori di frutti rossi, tabacco dolce e vaniglia; al gusto si dona potente, largo e concentrato. Il finale persistente ripropone le sensazioni olfattive, amalgamando in maniera equilibrata il legno con il frutto.

ABBINAMENTI

Si sposa bene con primi piatti a base di sughi di carne e secondi piatti di vitello e selvaggina anche salsati. Contrasta in modo piacevole sia i formaggi a pasta gessosa che quelli di buona stagionatura. Consigliato con risotto al sugo di cardi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

17-18 °C