**CANAVESE DOC BARBERA**

***Coming in Novembre 2017***

***Dall’uva simbolo della tradizione Piemontese, largamente coltivata nell’areale Canavesano, produciamo questo rosso slanciato ed aromatico, che con l ‘affinamento in tonneau di rovere di Slavonia, si arricchisce di trame ricche e complesse.***

**Qualifica vino:** Canavese DOC Barbera

**Provenienza uve:**Comune di Agliè

**Vitigni:**Barbera 100%

**Altimetria vigneti:** 350 Mt. s.l.m

**Sistema di allevamento:** Spalliera

**Terreni:**Morenici, di origine glaciale

**Esposizione terreni:**Sud

**Epoca di vendemmia: Metà Ottobre**

**Resa per ettaro:** 60 ql/Ha

**Vinificazione: Pigiadiraspatura, macerazione in serbatoi di acciao per circa 10 giorni, con brevi e delicati rimontaggi;**

**Affinamento:**12 mesi in tonneau di rovere di Slavonia usate, 2 mesi minimo in bottiglia

**N° bottiglie prodotte per anno:**2.500

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.

**Colore:** Rosso rubino

**Profumo:**Floreale e fruttato con intensi sentori di marasca, lampone e mora, delicato accenno di torrefazione sullo sfondo

**Sapore:**Secco, fresco e sapido, con sensazioni fruttate intense e gradevoli

**Temperatura di servizio:**16/18° C.

**Capacità di Invecchiamento:** Esuberante in gioventù, col tempo si doma raggiungendo un’eccellente armonia e un delicato equilibrio.

**Abbinamenti gastronomici: Eccellente con salumi e formaggi di media stagionatura, antipasti della tradizione, pasta ripiena, secondi di carne.**