



VARIETALES:

Barbera

D.O.: Piemonte

ELABORACIÓN:

Los racimos, recogidos a mano y cuidadosamente seleccionados de mediados de septiembre en adelante, se elaboran por el método de vino tinto en la vinificación vertical con 10 días de maceración controlada con el bombeo frecuente del mosto sobre la tapa y délestage diariamente desde el día tercero al sexto día ; la fermentación alcohólica se lleva a cabo a 28°C y la maloláctica tuvo lugar inmediatamente después en depósitos de acero inoxidable con temperatura controlada; el vino estuvo por 12 meses en barricas francesas tostado medio; seguido la mezcla en acero inoxidable donde el vino descansó hasta el embotellado y un largo período de refinamiento en botella.

CATA:

Color rojo rubí brillante, ramo completo y complejo con atractivos notas de especias dulces y con notas de frutos rojos maduros y de violetas; el sabor es suave, pero muy sabroso, muy completo y elegante, con una agradable y persistente retrogusto de marrasquino conservar cereza.

