



**VITIGNO**  
100% BARBERA



**GRADAZIONE TOTALE**  
16%



**TEMPERATURE DI SERVIZIO**  
16-18C°

**VINIFICAZIONE**



Vendemmia effettuata durante la prima settimana di Ottobre. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Dopo l'inoculo dei lieviti selezionati la fermentazione viene condotta a una temperatura controllata di 28 C° per circa 10 giorni. La svinatura avviene quando le analisi ci indicano di aver ottenuto il corretto rapporto tra colore e tannini.

**MATURAZIONE**



Affinato in barrique circa 30 mesi fino all'imbottigliamento, nel frattempo viene lasciato sedimentare naturalmente senza l'uso di chiarificanti nè di filtri.

**NOTE DEGUSTATIVE**



**COLORE:** intenso rosso rubino con riflessi violacei.  
**SAPORE:** corpo pieno ed ampio, armonico; Si percepisce una nota fresca.  
**PROFUMO:** note floreali ed eteree, seguite da sentori di frutti rossi, prugne e ciliegie.

**ABBINAMENTI**



Piatti di carne dal sapore deciso, arrostiti e lente cotture. Verdure saporite. Esalta il sapore di formaggi di media e lunga stagionatura.

**PERIODO DI CONSUMAZIONE**



Si conserva in ambiente fresco, al riparo dalla luce per molti anni.



**GRAPES**  
100% BARBERA



**TOTAL ALCHOLIC STRENGHT**  
16%



**SERVING TEMPERATURE**  
16-18C°

**VINIFICATION**



Harvest carried out during the first week of October. The grapes are collected in crates and gently pressed. After the inoculation of selected yeasts, fermentation is carried out at a controlled temperature of 28 C° for about 10 days. The racking takes place when the analyses indicate that the correct ratio between color and tannins has been obtained.

**MATURATION**



Aged in barriques for about 30 months until bottling, in the meantime it is left to settle naturally without the use of clarifying agents or filters..

**TASTING NOTES**



**COLOR:** intense ruby red with purple reflections..  
**TASTE:** full and ample body, harmonious; A fresh note is perceived.  
**SCENT:** floral and ethereal notes, followed by hints of red fruits, plums and cherries.

**PAIRINGS**



Meat dishes with a strong flavor, roasts and slow cooking. Tasty vegetables. Enhances the flavor of medium and long-aged cheeses.

**DRINKING PERIOD**



It can be stored in a cool place, away from light for many years.

