



**VITIGNO**  
100% BARBERA



**GRADAZIONE TOTALE**  
14,5%



**TEMPERATURE DI SERVIZIO**  
16-18C°

**VINIFICAZIONE**



La vendemmia viene 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**

Il vino così prodotto viene affinato in botti d'acciaio inossidabile circa 18 mesi fino all'imbottigliamento, nel frattempo viene lasciato sedimentare naturalmente senza l'uso di chiarificanti né di filtri.



**NOTE DEGUSTATIVE**

**COLORE:** rosso granato intenso.  
**SAPORE:** di corpo e carattere, franco.  
**PROFUMO:** vinoso e continuo.



**ABBINAMENTI**

Carni rosse alla griglia o con salse brune - cacciagione volatile



**PERIODO DI CONSUMAZIONE**

Fino a 10 anni dalla vendemmia.



**GRAPES**  
100% BARBERA



**TOTAL ALCHOLIC STRENGHT**  
14,5%



**SERVING TEMPERATURE**  
16-18C°

**VINIFICATION**



The harvest takes place 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**

The wine thus produced is refined in stainless steel barrels for about 18 months until bottling, in the meantime it is left to settle naturally without the use of clarifying agents or filters.



**TASTING NOTES**

**COLOR:** intense garnet red.  
**TASTE:** full-bodied and characterful, frank..  
**SCENT:** vinous and continuous.



**PAIRINGS**

Grilled red meats or with brown sauces - game birds.



**DRINKING PERIOD**

Up to 10 years after the harvest..

