

APPELLATION

Barbera D.O.C.

VINGÅRDENS LÄGE

*Rivalta i La Morra i Piemonte med läge mot söder, 400 m över havet.
Blandad jord med tendens mot lera.*

DRUVSORTER

Barbera 100%

VINFRAMSTÄLLNING

Druvorna skördas manuellt i mitten av oktober,

FERMENTATION

Sker i rostfria ståltankar vid en kontrollerad temperatur om max 30°C i 10 dagar och med överpumpning 4-6 gånger per dag.

LAGRING

Efter den kompletta fermenteringen hålls vinet över i rostfria fat. Dekantering och separation av bottensats uppnås genom frekvent rakning. Vinet tappas över i flaska under våren och får sedan åldras 1 månad i flaska innan det är klart till försäljning.

ALKOHOLHALT

14 % Vol

SYRAHALT

7,1 g/l.

RESTERANDE SOCKERHALT

0,3 g/l.

VINETS KARAKTÄR

Fin rubinröd färg och aromen är lätt fruktig med inslag av klarbär och likör körsbär. Under åldrandet utvecklas doften mot söta kryddor röda bär. Smaken rund, ljuv och dröjer sig kvar i gommen. Vinet har en trevlig syra vilket gör den lätt att njuta av.

PASSAR TILL:

Ett utsökt vin till flesta typer av Pastarätter speciellt till Piemontska Agnolotti del Plin och till ostar av olika slag.

SERVERAS VID: 16-20 °C



Importör

*Bonda AB
Holmängen 150
442 71 Kärna
Kontakt: Niklas 0731-587981 & Bo 0727-226787
info@bonda.se*

www.bonda.se

Vingård

*Cantina Stroppiana SSA
Frazione Rivalta, S Giacomo 6
12064 La Morra(CN), Italy*

info@cantinastroppiana.com
www.cantinastroppiana.com