



QUATTORDICI.02

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE d.o.c.g. BIO 2019

Vino rosso fermo *BIOLOGICO* affinato 2 anni in botti di rovere francese della foresta di Allier. *Senza solfiti aggiunti.*
Produzione annua media: 3500 bott.

“Pensato con il cuore”

Colore

Rosso porpora con riflessi granata

Profumo

Pieno e vigoroso, con note balsamiche, liquirizia, cacao e caffè

Gusto

Rotondo, intenso ed elegante, sentori di ciliegia matura e note speziate

Dati analitici

Alc. 15,26 % vol;
Ac.totale 6,10 g/l;
Estratto 27,5 g/l;
Solfiti <10 mg/l

Vigneti

Resa per ettaro: 6570 q.li . Prodotto dal vigneto Pozzonuovo sito a Montaldo Bormida a 350m slm. Terreni calcarei marnosi. Concimazione naturale con sovescio. Alta densità d'impianto (5000 ceppi/ha) e, soprattutto, elevata superficie fogliare per ogni pianta (circa 1, 4 mq).

Vinificazione

In acciaio con vinificatori automatici Gimar Selector, con controllo della temperatura, dell'ossigenazione del mosto, del numero e dell'intensità dei rimontaggi. Il vino si affina in botti grandi di rovere per 24 mesi, viene poi imbottigliato e successivamente riposa per almeno altri 6 mesi in bottiglia.

Curiosità

“Amore: ardere di passione e saper attendere San Valentino”
14.02, il giorno degli innamorati. La vigna di questo vino è stata piantata da Beppe ed Erika in questo giorno. Avere passione e saper attendere sono gli ingredienti principali di questa Barbera Superiore. Passione in vigna: “capire” la vendemmia significa sapere che l'uva che stai raccogliendo avrà bisogno di tempo per dare il meglio di sé, e pazienza vuol dire saper attendere quel tempo, che ancora non conosci. Nel vino, le cose buone e importanti, richiedono tempo e dedizione. Non succede così anche in amore?





QUATTORDICI.02

BIOLOGICAL d.o.c.g. BARBERA of SUPERIOR
MONFERRATO 2019

Still red organic wine aged 2 years in French oak barrels of the forest of Allier. No added sulfites.

Average annual production: 3500 bott.

“Thought with the heart”

Colour

Purple red with garnet reflections.

Perfume

Full and vigorous, with balsamic notes, licorice, cocoa and coffee.

Taste

Round, intense and elegant, hints of ripe cherry and spicy notes.

Analytical data

Alc. 15,26 % vol;
Total alc. 6,10 g/l;
Extract 27,5 g/l;
Sulfites 10 mg/l.

Vineyards

Yield for hectare: 6570 q.li. Produced from the vineyard Pozzo Nuovo located in Montaldo Bormida at 350 m asl. Calcareous marly soils. Natural fertilization with green manure. High planting density (5000 vines/ ha) and, above all, high leaf area for each plant (about 1,4 sqm).

Vinification

In steel with automatic winemakers Gimar Selector, with temperature control, oxygenation of the must, the number and intensity of the pumping over. The wine is aged in large oak barrels for 24 months, is then bottled and then rests for at least another 6 months in bottle.

Curiosity

“Amore: ardere di passione e saper attendere San Valentino”. 4.02, the day of the lovers. The vineyard of this wine was planted by Beppe and Erika on this day.

Having passion and knowing how to wait are the main ingredients of this Barbera Superiore. Passion in the vineyard: “understand” the harvest means know that the grapes you are picking will need time to give the best of themselves, and patience means know how to wait for that time, which you do not know yet. In wine, good and important things, require time and dedication. Isn't that what happens in love?

