



QUATTORDICI.02

BARBERA DEL MONFERRATO SUPERIORE d.o.c.g. BIO 2016

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?

