



Barbera Fermo

100% Barbera

Vitigno alloctono a bacca rossa dal grappolo piuttosto compatto e dalla spiccata acidità. La buccia sottile ma resistente con una tonalità blu accesa, dona al vino un colore molto intenso.

IN VIGNA

TERRENO: calcareo-argilloso con presenza di fossili risalenti all'era pliocenica

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: prima metà di Settembre

IN CANTINA

Raggiunta la cantina, i grappoli vengono diraspati e gli acini pressati delicatamente. Il mosto, insieme alle bucce viene portato in vinificatori d'acciaio a temperatura controllata dove rimarrà per una decina di giorni in modo da ottenere una buona struttura del vino. Prima di arrivare alla bottiglia il vino affinerà un paio di mesi in tini d'acciaio

NEL CALICE

Il colore è rosso porpora brillante, accompagnato da riflessi rubino. Al naso offre piacevoli note di viola mammola, mora, mirtillo e ciliegia. Ingresso in bocca molto fresco e fruttato, con tannini morbidi e piacevoli, accompagnati da una buona sapidità e struttura. Si abbina piacevolmente a pasta ripiena, secondi piatti di media struttura, carni rosse alla griglia.

GRADO: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16 °C

FORMATI PRODOTTI: 0,75 lt

AZIENDA AGRICOLA LA CIOCCA

0523 859448 - info@laciocca.it - www.laciocca.it

