

Canavese Barbera "Montegerbido" DOC



Cépage:	100% Barbera
Zone de production:	Settimo Rottaro et Piverone, parmi les collines de l'amphithéâtre morainique de Ivrea, en province de Turin, dans l'aire du nord du Piémont appelée Canavese
Terrain:	Terrain caractérisé par des hauts et des bas doux, constitué essentiellement de sable et d'argile avec une présence significative de cailloux
Système d'élevage:	Espalier avec guyot
Méthodes de lutte antiparasitaire:	IPM éco
Temps des vendanges:	Première décade d'Octobre, après des contrôles périodiques de l'état de maturation des raisins
Récolte:	Une sélection rigoureuse dans le vignoble des raisins parfaitement sains et clairsemés; récolte à la main dans des caisses perforées de 20 kg.
Vinification:	Les raisins sont soigneusement égrappés et écrasés; puis le moût est laissé à fermenter dans des cuves en acier à température contrôlée jamais au-dessus de 25°C. La macération dure une dizaine de jours, avec de fréquents délestages et remontages quotidiens
Vieillessement et mise en bouteille:	Après le soutirage, 50% du vin vieillit en cuve inox et 50% en barriques de chêne pendant une durée allant de 6 à 10 mois; ensuite les deux lots sont assemblés et le vin est mis en bouteille après une filtration douce
Notes de dégustation:	Visuel: rouge rubis profond Olfactif: bonne intensité, équilibré, vineux, avec des notes de baies et prunes rouges Gustatif: doux, frais, agréablement sapide, facile à boire mais avec une bonne structure et persistance
Accompagnement:	Idéal à tout repas, notamment avec des entrées piémontaises, riches plats de pâtes et tous types de viande
Degré alcoolique:	12,5 - 13%
Température de service:	18 - 20 °C