

## Canavese Barbera "Montegerbido" DOC



<b>Vitigno:</b>	100% Barbera
<b>Area di produzione:</b>	Settimo Rottaro e Piverone, situati tra le colline dell'Anfiteatro morenico di Ivrea ubicato nel nord del Piemonte in un'area denominata Canavese, nella provincia di Torino
<b>Tipo di terreno:</b>	Terreno di giacitura collinare formato da dolci saliscendi, costituito da sabbia argillosa e ciottolato
<b>Sistema d'allevamento:</b>	Spalliera con potatura a guyot
<b>Metodi di difesa:</b>	Lotta antiparassitaria integrata a basso impatto ambientale
<b>Epoca di Vendemmia:</b>	Prima decade di ottobre dopo attenti controlli di maturazione delle uve
<b>Modalità di raccolta:</b>	Scelta accurata in vigneto dei grappoli perfettamente sani e con un buon grado di maturazione; raccolta manuale in cassette forate da 20kg
<b>Vinificazione:</b>	L'uva viene delicatamente diraspata, pigiata e successivamente introdotta in vasche d'acciaio dove viene avviata la fermentazione alcolica ad una temperatura mai superiore ai 25°C; la macerazione sulle bucce dura circa dieci giorni con frequenti délestages e rimontaggi giornalieri
<b>Affinamento ed imbottigliamento:</b>	Dopo la svinatura il vino affina per il 50% in serbatoi di acciaio inox e per il 50 % in piccole botti di rovere un periodo di variabile dai 6 ai 10i mesi; successivamente le due partite vengono assemblate e il vino viene imbottigliato dopo una blanda filtrazione
<b>Note sensoriali:</b>	<b>Colore:</b> rosso rubino intenso con evidenti riflessi violacei <b>Profumo:</b> ottima intensità, armonico, vinoso, con evidenti note fruttate, sentori di bacche rosse e di prugne in evidenza <b>Gusto:</b> morbido, fresco, piacevolmente sapido, di facile beva seppur dotato di buona struttura e persistenza
<b>Abbinamenti:</b>	Ottimo a tutto pasto, in particolare con antipasti piemontesi, primi piatti ricchi e tutti i tipi di preparazioni a base di carne
<b>Gradazione alcolica effettiva:</b>	12,5 - 13%
<b>Temperatura di servizio:</b>	18 - 20 °C