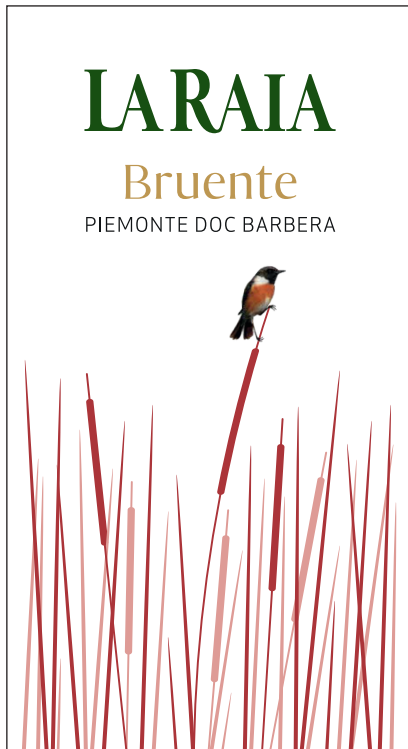


## PIEMONTE **DOC BARBERA BRUENTE 2022**



**Il tipico vino rosso piemontese.**  
Presenta il giusto equilibrio  
tra freschezza e mineralità.

### **Terreno**

Il terreno de La Raia, dedicato alle coltivazioni dell'uva Barbera, è marnoso e calcareo e si estende a circa 380 metri sul livello del mare, in posizione sud. I vigneti, allevati esclusivamente a Guyot, secondo l'antica tradizione piemontese, hanno una densità di 4500 piante per ettaro. La loro gestione, in linea con la filosofia aziendale e con i principi biodinamici, non prevede l'utilizzo di prodotti chimici.

### **Uva**

L'uva Barbera è coltivata da sempre nella nostra zona. I grappoli sani e perfettamente maturi possiedono un elevato tasso zuccherino e una buona acidità tipica del vitigno Barbera.

### **Vinificazione**

La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di ottobre. L'uva viene introdotta in cantina dopo la raccolta manuale in cassette. Segue la diraspapigiatura, quindi il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** rosso rubino granato, con riflessi violacei.

**Olfatto:** note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco.

**Gusto:** pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido.

**Gradazione alcolica:** 14,5%.

### **Abbinamenti gastronomici**

Per la sua semplicità e la sua immediatezza, è il compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni. Si abbina perfettamente alla pasta con sughi a base di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

**Temperatura di servizio:** tra i 18 e i 20 gradi.

### **Consigli per una corretta conservazione**

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano perfettamente per 4/5 anni.