



Vino rosso da tavola *Ottenuto da 100% uva barbera passita*

<i>Comune</i>	<i>Castel Boglione (AT) Italia</i>
<i>Vitigno</i>	<i>100 % Barbera (At 84 / 420A)</i>
<i>Esposizione</i>	<i>Sud e Sud-Est.</i>
<i>Altimetria</i>	<i>240 m s.l.m.</i>
<i>Forma d'allevamento</i>	<i>Guyot basso con 4.500 ceppi per ettaro</i>
<i>Terreno</i>	<i>Di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica</i>
<i>Clima</i>	<i>Mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate</i>
<i>Anno d'impianto</i>	<i>1980-85</i>
<i>Vendemmia</i>	<i>Manuale in plateaux dove poi rimane in appassimento per 65 giorni, durante i quali perde circa il 50% del peso</i>
<i>Resa media d'uva per ettaro</i>	<i>5,0 Ton.</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Diraspapigiatura, fermentazione a circa 28°C con inoculo deciso di lieviti (il problema è fare partire in fermentazione una massa molto densa in un periodo dell'anno meno favorevole ai lieviti causa temperature più basse). Fine fermentazione e malolattica in acciaio, quindi travaso in legno nel mese di marzo. Elevazione in legno per 24 mesi</i>
<i>Assemblaggio pre-imbottigliamento</i>	<i>3 mesi</i>
<i>Filtrazione</i>	<i>Non prevista</i>
<i>Affinamento minimo in bottiglia</i>	<i>12 mesi</i>
<i>Caratteristiche enologiche</i>	<ul style="list-style-type: none">• <i>gradazione alcolometrica 14,20% vol.</i>• <i>acidità totale 6,50 g/l</i>• <i>pH 3,55 - SO₂ 90 mg/l</i>• <i>zuccheri residui 265 g/l</i>• <i>estratto secco 44.50 g/l</i>
<i>Abbinamenti gastronomici</i>	<i>Formaggi a lunga stagionatura ed erborinati e assolutamente vino da meditazione fuori pasto</i>
<i>Periodo di consumo</i>	<i>15/20 anni</i>
<i>Presentazione commerciale</i>	<i>1 bottiglia 500 ml avvolta in carta velina in astuccio serigrafato; 6 bottiglie 500 ml avvolte in carta velina in scatola di cartone serigrafato</i>

