



VITIGNO

Barbera.

ORIGINE

I vigneti si trovano nel comune di Castiglione Tinella esposizione est a 450 mt.

TERRENO

Marnoso e sabbioso.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano in cassette, vengono pigiadiraspate appena raccolte. Il vino fermenta con **macerazione** delle bucce in acciaio per 10 giorni. Senza effettuare travasi svolge naturalmente la fermentazione malolattica sempre in acciaio, dopo alcuni travasi i mesi invernali continua a sostare in **acciaio inox** con il freddo naturale. Ad inizio estate lo imbottigliamo e poi sosta almeno 6 mesi in bottiglia.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche d'acciaio, almeno 6 mesi di bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, note di frutti rossi donano a questa barbera una grande complessità. In bocca spicca l'acidità, tipica di una barbera di confine tra Langa e Monferrato, ma ben equilibrata da un corpo robusto.

ABBINAMENTI

Vino rosso che si abbina a primi corposi come il risotto con i formaggi e bacon, da provare anche con la tradizionale "bagna cauda".

TERESA SORIA

WWW.TERESASORIA.COM

Azienda Agricola Teresa Soria

Via Marini, 20 - 12053 - Castiglione Tinella (CN) - Tel.: +39 0141 855202 - Cell.: +39 333 6385035 - +39 329 3520891

Email: info@teresasoria.com - Pec: tsoria@confagricoltura.legalmail.it - Web: www.teresasoria.com

P.IVA: 02145120040 - C.F. SROTRS57B63A124Z