



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 in **surmaturazione**. Vengono pigiadiraspate appena raccolte. Il vino fermenta con macerazione delle bucce in acciaio per 15 giorni. Quando si svina impiega ancora 8 giorni per finire la fermentazione alcolica vista l'importante alcolicità. Dopo di che svolge naturalmente la fermentazione malolattica sempre in acciaio, dopo alcuni travasi i mesi invernali continua a sostare in acciaio con il freddo naturale. A metà primavera lo travasiamo in **barriques** per 12 mesi.

AFFINAMENTO

6 mesi in vasche d'acciaio, almeno 12 mesi in barriques e 12 mesi di bottiglia.

DEGUSTAZIONE

Rosso rubino intenso, aromi di confettura uniti al tabacco e legno donano a questa barbera una grande complessità. In bocca emerge lo stile dell'azienda un vino franco, non troppo muscoloso per nulla soffocato dai sentori del legno.

ABBINAMENTI

Vino rosso di corpo e struttura che si abbina a secondi di carne, ideale con il bollito misto o il classico brasato al barbera.

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