



BarberONE

Barbera del Monferrato Superiore

Vitigni: Barbera

Terreno:

Calcereo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe calcaree che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 75 ql

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

La prima Barbera del Monferrato Casalese vinificata con la tecnica dell'appassimento naturale e non forzato delle uve per quasi 100 giorni in locale ventilato. Diraspatura e pigiatura, fermentazione in vasca acciaio ad una temperatura di circa 25° per 12/15 giorni, 1 anno in contenitore acciaio, 2 anni in tonneaux, 2 anni in bottiglia

Grado alcolico: 16,0°

Colore: Rosso rubino impenetrabile con riflessi porpora

Note sensoriali:

Profumi aromatici intensi e fruttati di frutta rossa matura uniti a prugna, albicocca, ciliegia sotto spirito, liquirizia, eucalipto. Grande corpo e persistenza. Ottima corrispondenza olfattiva/degustativa. Ideale per un fine pasto meditativo

Temperatura di servizio: 18°-20°

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it