



È una selezione di uve Barbera provenienti esclusivamente dal nostro vigneto di Verduno, all'interno della Menzione "Neirane". Prodotto esclusivamente nelle annate migliori, viene affinato per 10 mesi in barriques di rovere francese.

È caratterizzato da grande struttura e complessità, con note di vaniglia e cioccolato che nel tempo virano verso lo speziato.

VITIGNO - Barbera 100%

VIGNETI - Vigneto di 1,38 Ha in località Neirane a Verduno

TERRENO - Calcareo/argilloso

DENSITÀ DI IMPIANTO - 5.500 ceppi/Ha

PRODUZIONE ANNUA - 7.920 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 20 Settembre 2015

METODO DI VINIFICAZIONE - Macerazione sulle bucce per una settimana a temperatura controllata e costante di 26°C

AFFINAMENTO - 10 mesi in barriques di rovere francese

GRADO ALCOLICO - 15,00% vol.

ACIDITÀ - 6,10 g/l

LONGEVITÀ - Da 5 a 12 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino intenso. Profumo intenso con aroma fruttato ben integrato con la piacevole sensazione della maturazione in piccole botti francesi, che dona sensazioni di confettura. Aroma pieno e setoso al palato, vino strutturato e longevo. Molto persistente con piacevoli note di vaniglia e cioccolato.

ABBINAMENTI - Risotti, pasta, carni grigliate

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 16°/18°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l