



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 - 3.904 bottiglie

DATA VENDEMMIA - 18 Settembre 2011

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

AFFINAMENTO - 10 mesi in barriques di rovere francese

GRADO ALCOLICO - 14,60% vol.

ACIDITÀ - 6,70 g/l

LONGEVITÀ - Da 4 a 12 anni

DEGUSTAZIONE - Colore rosso rubino intenso. Il profumo è ricco, le note speziate e fruttate risultano perfettamente equilibrate fra di loro. Il gusto è armonico, di notevole complessità e struttura. Le note di vaniglia evolvono nel tempo verso lo speziato. La sensazione tannica dovuta alla maturazione in legno è ben integrata nel vino, il retrogusto persistente

ABBINAMENTI - Risotti, pasta, carni bianche e selvaggina

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 15°/16°C

FORMATO - Bottiglia 0,75 l - Magnum 1,5 l - Jéroboam 3 l