CARISA 2018

DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Barbera
COLORE: rosso porpora profondo
ALCOL: 14.5% vol
ZONA DI RACCOLTA: vigna Carisa - Cella Monte (AL)
TIPO DI TERRENO: terreno argilloso
VITIGNO: Barbera 100%
ALTITUDINE: 290 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA VENDEMMIA: metà Settembre 2018
TIPO DI RACCOLTA: selezione manuale
PROVENIENZA DELLE UVE: piante di 18 anni
PRODUZIONE PER HA: 70ql
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 ˚C
MATURAZIONE: 16 mesi in vasche di acciaio
FERMENTAZIONE: a temperatura controllata, malolattica completata
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: 2 mesi
POSSIBILITÀ DI INVECCHIAMENTO: 2/3 anni

NOTE: *profumi di frutta rossa e nera, come la ciliegia e la mora. Al sorso si percepisce una nota acida tipica della barbera, un leggero tannino che nel tempo si ammorbidisce.*