



CARISA 2020



DENOMINAZIONE: Piemonte DOC Barbera
COLORE: rosso porpora
ALCOL: 14,5% vol
ZONA DI RACCOLTA: vigneto "Carisa" - Cella Monte (AL)
TIPO DI TERRENO: argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, rossastro
VARIETÀ: Barbera 100%
ALTITUDINE: 240 m slm
ESPOSIZIONE: Sud/Ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot
EPOCA DI VENDEMMIA: metà Settembre 2020
TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano
ETÀ IMPIANTO: 2003
PRODUZIONE PER HA: 80 ql
FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio
MACERAZIONE: 7 giorni
MATURAZIONE: 9 mesi in vasche di acciaio
IMBOTTIGLIAMENTO: 27 Luglio 2021
QUANTITÀ: 6.759 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14/16 °C
MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO: 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.

ABBINAMENTO: perfetto per la grigliata di Pasqua con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.

FORMATI: 750 ml / 1500 ml