



# ROVERÒ 2020



**DENOMINAZIONE:** Barbera del Monferrato Superiore DOCG

**COLORE:** profondo rosso porpora

**ALCOL:** 15% vol

**ZONA DI RACCOLTA:** Cella Monte (AL)

**TIPO DI TERRENO:** argilloso, buona capacità di ritenzione idrica, colore rossastro

**VARIETÀ:** Barbera 100%

**ALTITUDINE:** 240 m slm

**ESPOSIZIONE:** Sud

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** guyot

**EPOCA DI VENDEMMIA:** 30 Settembre 2020

**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano

**ETÀ IMPIANTO:** 2003

**PRODUZIONE PER HA:** 60 ql

**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio a 26/28°C

**MACERAZIONE:** 12 giorni

**MATURAZIONE:** 17 mesi in tonneaux e barriques di rovere francese

**IMBOTTIGLIAMENTO:** 19 Luglio 2022

**QUANTITÀ:** 2.600 bottiglie

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16/18 °C

**MIGLIOR PICCO EVOLUTIVO:** 8 anni

**NOTE:** si riconoscono note di frutta rossa matura, il legno di rovere dona note speziate che lo rendono morbido, di corpo e persistente.

**ABBINAMENTO:** per accompagnare un risotto con salsiccia durante una cena romantica o da sorseggiare in una fredda notte d'inverno davanti al camino.

**FORMATI:** 750 ml / 1500 ml