



ROVERÒ 2021



DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Superiore DOCG

COLORE: profondo rosso porpora

ALCOL: 15,5% vol

ZONA DI RACCOLTA: Olivola (AL)

TIPO DI TERRENO: calcareo, arenario

VARIETÀ: Barbera 100%

ALTITUDINE: 240 m slm

ESPOSIZIONE: Sud

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot

EPOCA DI VENDEMMIA: 9 Ottobre 2021

TIPO DI RACCOLTA: raccolta a mano

ETÀ IMPIANTO: 2003

PRODUZIONE PER HA: 60 ql

FERMENTAZIONE: alcolica e malolattica in acciaio a 26/28°C per 18 giorni

MACERAZIONE: 10 giorni a 26°C

MATURAZIONE: 4 mesi in acciaio e 15 mesi in botte di rovere da 25HL

IMBOTTIGLIAMENTO: 20 Luglio 2023

QUANTITÀ: 5.000 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