



# CARISA 2022



**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:** 6 Settembre 2022  
**TIPO DI RACCOLTA:** raccolta a mano  
**ETÀ IMPIANTO:** 2003  
**PRODUZIONE PER HA:** 80 ql  
**FERMENTAZIONE:** alcolica e malolattica in acciaio  
**MACERAZIONE:** 9 giorni a 25/28 °C  
**MATURAZIONE:** 7 mesi in vasche di acciaio  
**IMBOTTIGLIAMENTO:** 20 Luglio 2023  
**QUANTITÀ:** 6.400 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