



CARISA

2022

Carisa è un vino che racconta la nostra terra, una Barbera che conserva la semplicità e la ricchezza del Monferrato. I profumi di ciliegia matura e mora si intrecciano con l'acidità tipica della varietà e un leggero tannino che si ammorbidisce nel tempo,

DETTAGLI GENERALI

- Barbera del Monferrato DOC
- Rosso porpora
- Vol 14,5%

ZONA DI PRODUZIONE

- Vigneto Carisa, Cella Monte (AL)
- 240 m s.l.m. che guarda Sud/Ovest
- Terreno argilloso con buona presenza di sabbia. Colore rossastro per concentrazione di ferro

DETTAGLI VITIVINICOLI

- Barbera 100 %
- Età dell'impianto: 2003
- Sistema di allevamento: Guyot
- Produzione per ettaro: 80 ql
- Epoca di vendemmia: 6 settembre 2022
- Metodo di raccolta: manuale

PROCESSO DI VINIFICAZIONE

- Fermentazione: alcolica e malolattica in acciaio
- Macerazione: a 25-28°C per 9 giorni
- Maturazione: 7 mesi in vasche di acciaio
- Riposo in bottiglia: 4 mesi
- Imbottigliamento: 20 luglio 2023

DATI DI SERVIZIO

- Temperatura di servizio: 14-16°C
- Abbinamento: *perfetto per la grigliata di Pasqua con gli amici per bilanciare l'untuosità dell'agnello grazie alla sua caratteristica principale: l'acidità.*
- Miglior picco evolutivo: 3 anni
- Formati disponibili: 750 ml, 1500 ml
- Tiratura: 6.400 bottiglie / 100 magnum

