



PIEMONTE DOC BARBERA FRIZZANTE

VIVA IN BOTTIGLIA

Il Piemonte, e in particolare il Monferrato, è una delle rare regioni viticole del mondo dove si è creata la cultura – diventata poi tradizione – di bere vini rossi vivaci, abbastanza corposi ma freschi e appaganti. Prodotti con la stessa cura riservata ai vini fermi, rappresentano un diverso modo di bere vino rosso.

Nella nostra Barbera VIVA in bottiglia uniamo l'eleganza dello stile di produzione dei vini rifermentati in bottiglia con l'autentica tradizione del Piemonte.

VIGNETO

Varietà: 100% barbera

Vigneto: Vigna storica di Cocconato

Altitudine: 330 metri s.l.m.

Terreno: bianco-calcarei con marne affioranti

Sistema di allevamento: cordone speronato basso, filari inerbiti

Esposizione: Sud-Est

VINIFICAZIONE E RIFERMENTAZIONE

Una macerazione breve esalta il frutto tipico del Barbera e il vino ottenuto affina in acciaio fino alla primavera quando viene imbottigliato con aggiunta di lieviti ma non di zuccheri perché la presa di spuma avviene in modo ancestrale con gli zuccheri residui naturali dell'uva. Al termine della rifermentazione le bottiglie vengono tutte aperte per allontanare i lieviti e lasciare il vino limpido. Il tappo a corona viene sostituito da un tappo raso e la bottiglia sigillata con gomma lacca.

Barbera VIVA non è filtrata.

VINO

Frizzante, affinato solo in acciaio e in bottiglia, ha colore rosso rubino violaceo e sgargiante, schiuma briosa. Profumo fragrante, prorompente e vinoso, con numerosi sentori di frutta rossa. Sapore sapido, brillante, molto fresco, di buon corpo e morbida stoffa.

