

VIGNETI VALLE RONCATI

COLLINE NOVARESI
CONTROLLED ORIGIN DENOMINATION

barbera

Vigna di mezzo

Area di Produzione

Colline Novaresi – Piemonte, Italia

Area of production

Novara Hills – Piemonte, Italy

Vitigno

Barbera 100%

Grape Variety

Barbera 100%

Vinificazione ed affinamento in acciaio

La fermentazione alcolica è tradizionale, in rosso, con l'utilizzo di lieviti selezionati. Il vino completa la seconda fermentazione in contenitori di acciaio inox e viene illimpidito per decantazione naturale, con numerosi travasi. Nell'estate successiva alla raccolta viene messo in bottiglia per riposare ancora alcuni mesi in cantina a temperatura controllata.

Vinification and ageing

The first alcoholic fermentation uses yeast in the typical traditional style. The second fermentation takes place in a steel barrel. The wine is then made limpid through a natural decantation process by a lot of passages from barrel to barrel. The wine is bottled one year after the harvest and it lies for a few months in the controlled temperature of the cellar.

Caratteristiche

Colore rosso rubino intenso con gradevoli sfumature violacee. Al naso offre un bouquet di frutti maturi, molto fine e persistente. In bocca è decisamente morbido, caratterizzato da un buon equilibrio. L'acidità del vitigno è ben armonizzata con il complesso dei vari componenti strutturali che lo rendono nell'insieme piacevole e di grande persistenza nel finale.

Characteristics

The colour is an intense ruby-red with hints of purple. The bouquet is delicate and persistent ripe fruits scents. It is soft for the palate and well balanced. Its acidity harmonized with other components makes the taste lasting and palatable.

La temperatura di servizio ottimale è di 18°C.
Ideale a carni rosse e salumi..

Best serving temperature 18° C.
Ideal with red meats and cured meats.

