



SETTE
METRI

CANAVESE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBERA

- Viti allevate a guyot che favorisce una migliore esposizione alla luce e una gestione ottimale della chioma.
- Produzione per ettaro 50/70q.
- Uva: 100% Barbera.
- Tecnologia produttiva: le uve vengono diradate fine luglio, vendemmiate manualmente in cassette e vinificate nell' arco della giornata. Con la pigio-diraspatura il pigiato ottenuto si avvia alla fermentazione alcolica per una decina di giorni a temperatura controllata intorno a 23-25° C; contemporaneamente avviene anche la macerazione sulle bucce con ripetuti rimontaggi giornalieri. Segue la fermentazione malolattica in acciaio, poi la maturazione per circa 10 mesi in botti di rovere di piccole dimensioni. Termina l'affinamento in bottiglia di altri sei mesi.
- Caratteristiche organolettiche: vino fermo di colore rosso granata. Il vino offre al naso sentori di frutti rossi di sottobosco, che si aprono a note muschiate e speziate di tabacco. In bocca è caldo con tannini ben equilibrati che lasciano spazio ad una buona sapidità, lunghezza e persistenza.
- Caratteristiche enologiche: 14°vol.
- temperatura di servizio 18°C.
- Accostamento con piatti ricchi, carni e formaggi di media stagionatura.

AZIENDA AGRICOLA ZUBLENA ENRICO

Indirizzo

Viale Lungo Lago, 11 – 13886 Viverone (BI)
P.iva 02621710025 – C.F. zblnrc91d29a859s

Email

info@vignetidilago.it

Phone

Enrico Zublena +39 333 242 8884

www.vignetidilago.it