Piemonte DOC Rosso

Equilibrio e identità in un'forma versatile

Un vino pensato per esprimere equilibrio e armonia, senza rinunciare a struttura e carattere. L'assemblaggio e l'affinamento contribuiscono a definire un profilo contemporaneo, capace di adattarsi a diverse occasioni mantenendo sempre coerenza e identità



VARIETÀ
60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon

COMUNE DI PRODUZIONE
Castelnuovo Calcea

ALTITUDINE
240 mslm

ESPOSIZIONE
Sud

ANNO DI IMPIANTO
2001 (Cabernet Sauvignon), 2021 (Barbera)

EPOCA DI RACCOLTA
fine settembre

TIPOLOGIA DI TERRENO
argilloso – sabbioso con marne calcaree

RESA PER ETTARO
8000 kg

RACCOLTA
manuale in piccole cassette

VINIFICAZIONE
Barbera e Cabernet Sauvignon vengono vinificati separatamente, entrambi con una macerazione breve (5 giorni) a 27-28°C, la fermentazione malolattica avviene in acciaio

AFFINAMENTO
Barbera: solo acciaio; Cabernet Sauvignon: 8-10 mesi in barriques di rovere di terzo passaggio

TEMPERATURA DI SERVIZIO
16-18 °C

Piemonte DOC Rosso

Equilibrio e identità in un'forma versatile



VARIETIES
60% Barbera, 40% Cabernet Sauvignon

MUNICIPALITY OF PRODUCTION:
Castelnuovo Calcea

ALTITUDE
240 m a.s.l.

EXPOSURE
South

VINEYARD PLANTING YEAR:
2001 (Cabernet Sauvignon), 2021 (Barbera)

HARVEST TIME:
Late September

SOIL TYPE:
Clay-sandy with calcareous marl

YIELD PER HECTARE:
8,000 kg

HARVEST:
Hand-picked in small crates

VINIFICATION:
Barbera and Cabernet Sauvignon are vinifiedseparately, both with short maceration (5 days) at 27–28°C; malolactic fermentation takes place in stainless steel tanks

AGING:
Barbera: stainless steel only; Cabernet Sauvignon: 8–10 months in third-use oak barriques

SERVING TEMPERATURE
16-18 °C