

Canavese Barbera

Denominazione di Origine Controllata

La Barbera è il vitigno più diffuso del Piemonte, amato dal contadino per la generosità dei frutti.



La Barbera e il terroir canavesano

Barbera schietta, violacea nei toni, dai profumi tenui di viola e prugna, ingentilita da timide note di vaniglia, in bocca dolcezza e corpo si stemperano in un finale gustoso e vellutato.

Note tecniche

Territorio comunale di Cuceglio

Altitudine: 370 m s.l.d.m.

Terreno: scheletroso, acido

La vigna

Allevamento: Pergola Canavesana

Potatura: tradizionale, con tre capi a frutto

Densità di impianto: 1.200 – 1.300 piante per Ha

La vinificazione

Vitigno: Barbera 100%

Raccolta: fine Settembre

Vinificazione: macerazione di 10 giorni a temperatura di 27°C, con delèstage

Affinamento: 1 anno in barrique nuove (30%) e di secondo e terzo passaggio

Il vino

Alcol: 13% vol

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 6,8 g/l

Imbottigliamento in autunno, in luna vecchia

Gli abbinamenti

Perfetta con la carne piemontese. Servire intorno ai 18°C.

Il consiglio

Tartare di Fassona

Il periodo ideale: 3-5 anni

Il bicchiere

