

Vigna Rorisso

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

SUPERIORE TINELLA



VITIGNO

Barbera 95% - Freisa 5%

ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Castagnole Lanze tra Langa e Monferrato, vigna Rorisso, terreno argilloso-calcareo esposto ad Ovest a un'altitudine di circa 250 m.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata selezione delle uve in vendemmia, la fermentazione alcolica viene effettuata in piccoli serbatoi (20 / 50 hl) con rimontaggi delicati e follature giornaliere, lunga macerazione (fino a 30 giorni) a cappello sommerso.

Fermentazione malolattica e affinamento di circa 12 mesi in botti, barriques e tonneaux di vari legni. Ulteriore affinamento di 8 mesi in botti di cemento fino all'imbottigliamento che avviene senza alcuna filtrazione. Viene effettuato un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia di circa un anno nella vecchia cantina interrata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino quasi impenetrabile. Profumo intenso, vinoso, speziato con elegante sentore di boisé. Sapore armonico, di ampia struttura, corposo e persistente. Questo vino subisce esclusivamente processi di decantazione naturali e può dare origine a un leggero sedimento, si consiglia quindi l'uso di un decanter.