



Canavese DOC Barbera - "Rapela"

Vitigno: Barbera

Allevamento: Spalliera

Esposizione vigne: Sud - Sud/Ovest

Rese per ettaro: 70 q

Produzione annua di bottiglie: 7.000

Raccolta: Prima settimana di ottobre

Vinificazione: Diraspatura e pigiatura delle uve con immediato avvio della fermentazione alcolica. 21 gg di macerazione, svinatura e avvio della fermentazione malolattica

Affinamento: 8 mesi totale, 6 mesi in cemento e 2 in bottiglia

Imbottigliamento: Tappo sughero naturale

Alcol: 15 % Vol

Acidità totale: 5,5 g/L

pH: 3,5

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Intenso, fruttato e speziato, dalla mora alla liquirizia

Gusto: Fresco, intenso, leggermente sapido e speziato. Note di tabacco e pepe nero alternano sentori fruttati di ciliegia nera a nuance erbacee e mentolate

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede tendenza dolce e intensità aromatiche e leggera speziatura quindi bollito con salse dalla spiccata intensità

Abbinamenti naturalistici: I sentieri lungo la vena del gesso Romagnola

