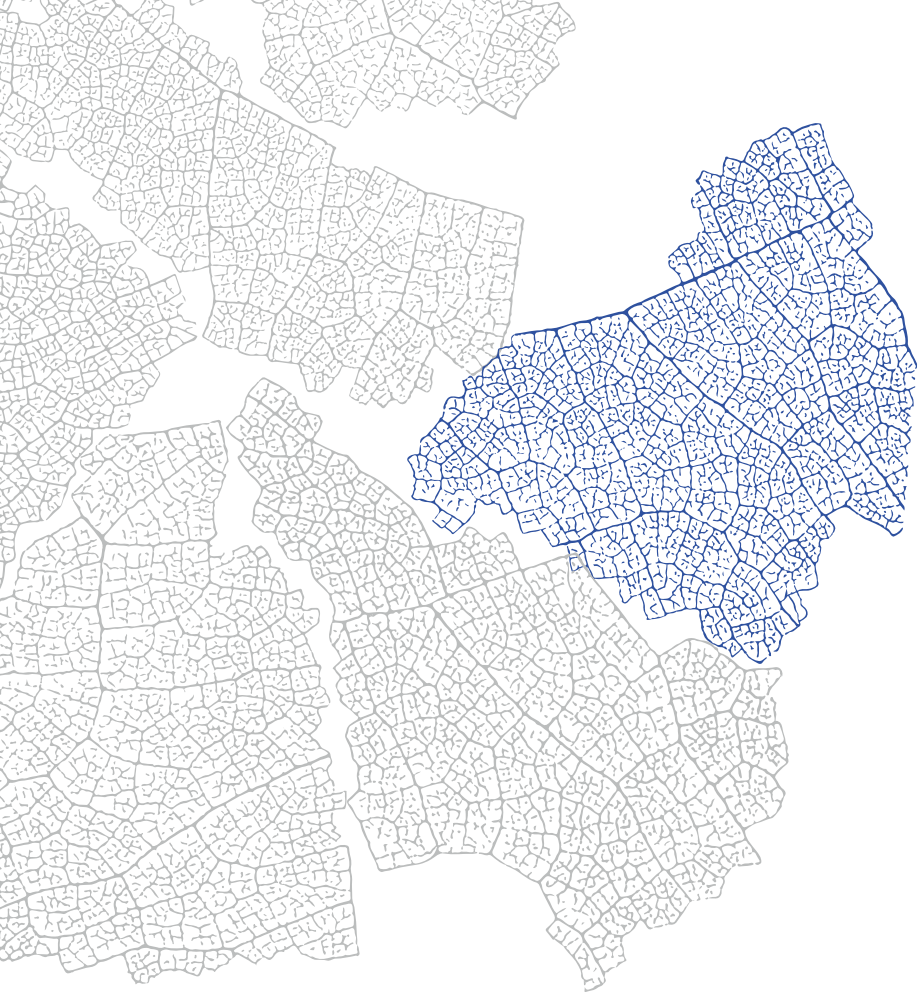

CANTICO DELLA CROSIA

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Il nome di questo vino è un omaggio alla posizione panoramica della zona areale Crosia, all'interno del comune di Treville. Questi vigneti, circondati su tre lati da un vecchio bosco di querce, carpini e faggi, danno vita ad un anfitetatro naturale che affaccia sull'arco alpino.

Annata› 2019
Denominazione› Barbera del Monferrato Superiore DOCG
Varietà› Barbera
Nome delle vigne di produzione› Vigna Massa e Re (AL)
Terreno› Marne argillo calcaree di 3 ere geologiche diverse: Marne di Sant'Agata, Pietra da Cantoni e Pietre di Antognola.
Altitudine› 300 m a.s.l
Tipo di allevamento› Guyot in conduzione BIO (in conversione)
Densità› 4.500 piante per ettaro
Produzione per pianta› 1.000 gr
Vinificazione› Raccolta manuale in cassetta, fermentazione spontanea con macerazione di 6-8 giornia temperatura controllata, malolattica in tini d'acciaio.
Affinamento› 24 mesi in botte grande e barriques, a seguire 1 anno di affinamento in bottiglia.
Produzione› 6.300 bottiglie
Note › Rosso granato profondo. Al naso è etereo, con note speziate e leggermente floreali unite a forti sentori di cuoio e pietra focaia. Al palato è equilibrato, tannico e persistente.