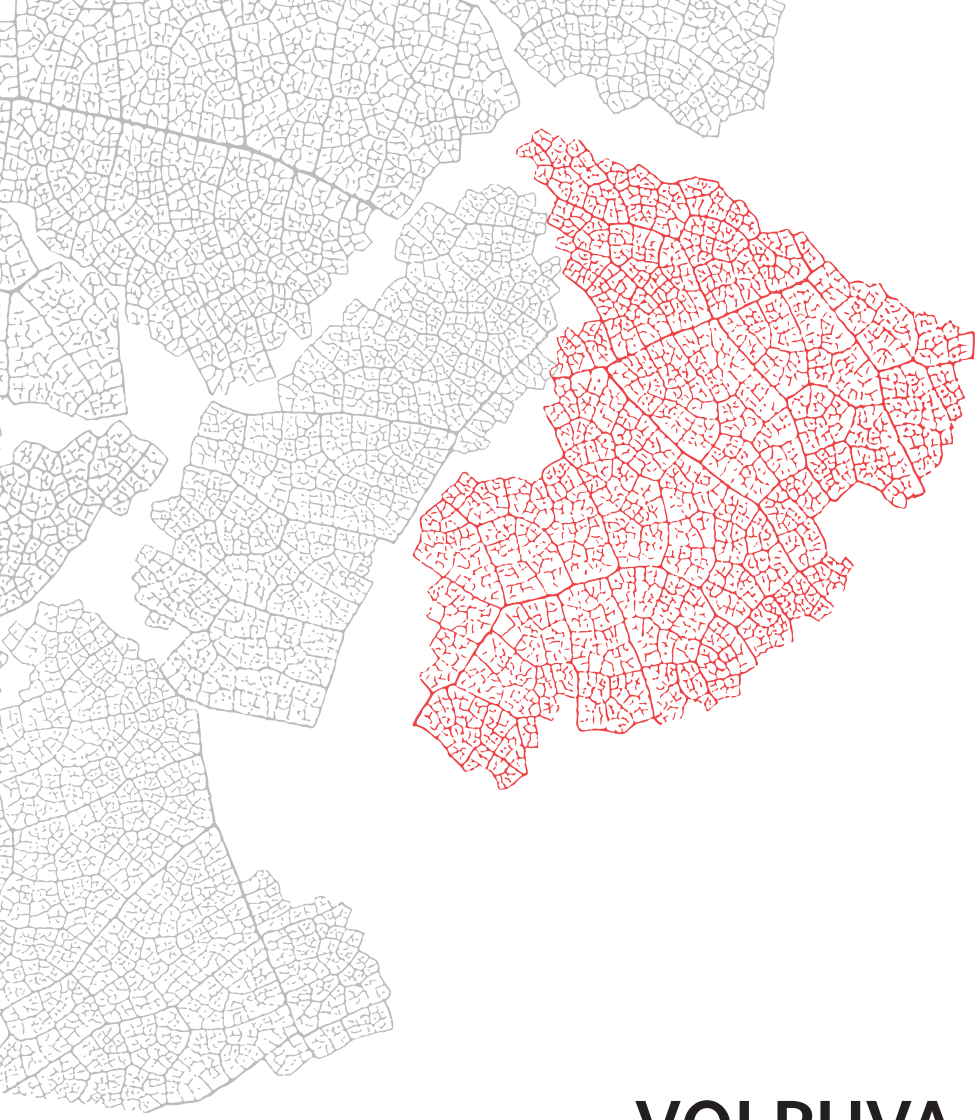

VOLPUVA

Barbera del Monferrato DOC

A Rosignano sono le volpi a dare il segnale che è arrivato il momento di vendemmiare la barbera: scaltre e attente, capiscono quando l'uva è diventata matura e la rubano. Da questo aneddoto nasce il nome della nostra Barbera "quotidiana", la Volpuva.

Annata› 2022
Denominazione› Barbera del Monferrato
Varietà› Barbera 100%
Nome delle vigne di produzione› Massa (AL); Sindaco (AL); Carcanara (AL)
Terreno› Pietra da Cantoni composta dal marne marine di ca 15 milioni di anni.
Altitudine› 300 m a.s.l
Tipo di allevamento› Guyot in conduzione BIO (in conversione)
Densità› 4.500 piante per ettaro
Produzione per pianta› 1.300 gr
Fermentazione› Raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea con macerazione di 6-8 giorni, a seguire in tini d'acciaio.
Affinamento› In bottiglia per circa 4 mesi.
Produzione› 10.000 bottiglie
Note › L'annata 2022 è stata molto siccitosa; i vini sono particolarmente concentrati. Rosso rubino, al naso esprime tutta la tipicità della Barbera del Monferrato grazie ad un profilo olfattivo giocato su toni fruttati e ciliegia. In bocca è assaggio secco che spicca per acidità e per pulizia. Fresco, avvolgente, di bella beva.