



# CANTICO DELLA CROSLA

## 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 Treviso. Questi vigneti, circondati su tre lati da un vecchio bosco di querce, carpini e faggi, danno vita ad un anfiteatro naturale che affaccia sull'arco alpino.

**Annata** › 2020 primo anno di conversione in biologico, messo a dura prova da piogge primaverili e un'estate non troppo calda; ne risultano vini che spiccano per la loro riconoscibile aromaticità

**Denominazione** › Barbera del Monferrato Superiore DOCG

**Varietà** › Barbera

**Occasione di consumo e abbinamenti** › arrostiti e brasati di carni rosse, grandi risotti

**Sentori descrittivi** › rosso rubino intenso; aromi di spezie, bacello di vaniglia e liquirizia; rotondo e sapido, finale molto persistente

**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 giorni a temperatura controllata, malolattica in tini d'acciaio.

**Affinamento** › 24 mesi in botte grande e barriques, a seguire 1 anno di affinamento in bottiglia.