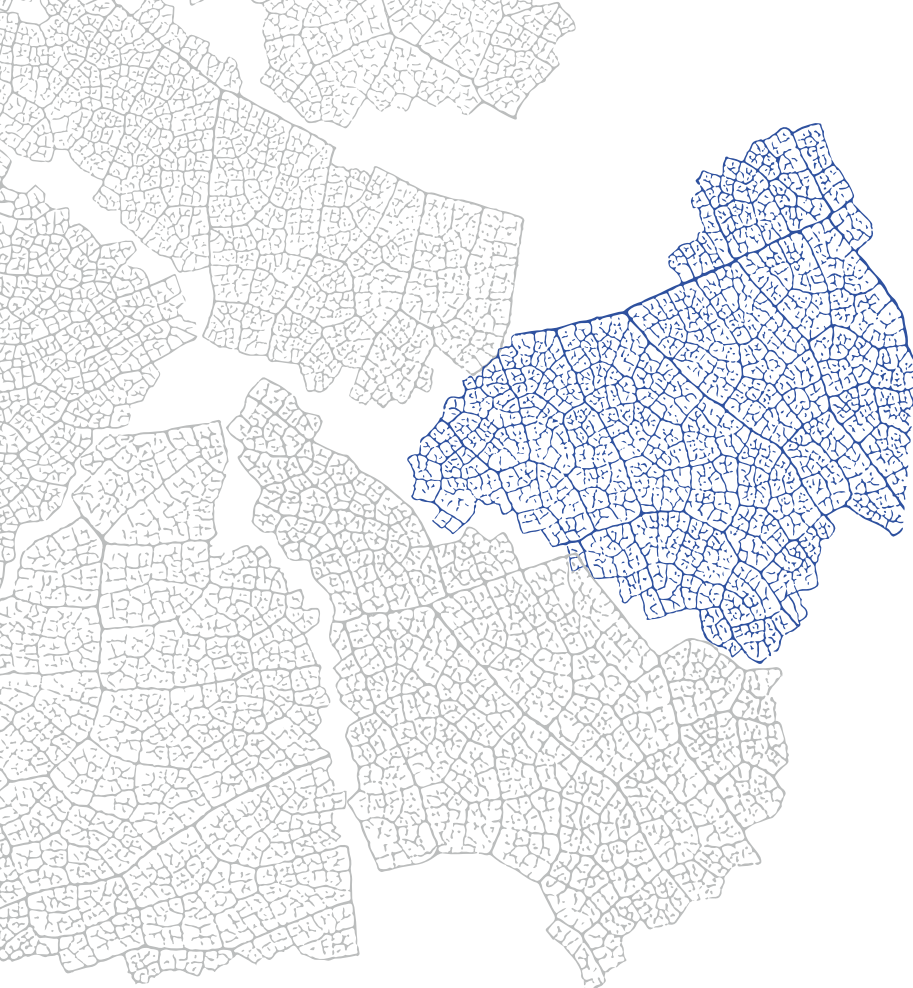




CANTICO DELLA CROSIA

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 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 › arrosti 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.