



CANTICO DELLA CROSA

Barbera del Monferrato Superiore DOCG

Il nome di questo vino è un omaggio alla posizione panoramica della zona areale Crocia, 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› L'annata 2018 per le vigne è stata generalmente positiva, con una produzione abbondante e vini di buona qualità, soprattutto per i rossi corposi. **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.

Produzione› 6311 bottiglie, 157 magnum, 12 Jeroboam