

Caranti

Nizza DOCG

Vitigno Barbera 100%
Comune Castelnuovo Calcea

Esposizione Sud

Altitudine Da 250 m a 290 m.s.l.m.

Terreno Marne calcaree di origine sedimentaria marina con presenza di "sabbie astesane"

Tipo coltivazione Lotta integrata

Allevamento/potatura Controspalliera, potatura a gouyot

Gradazione 15% vol.

Vendemmia Seconda decade di settembre

Vinificazione In vasche d'acciaio, tra i 20 e 25 giorni a contatto con le bucce effettuando più volte al giorno un soffice rimontaggio, ad una temperatura compresa tra i 25-28 °C

Affinamento 14/18 mesi in tonneaux nuovi, e ulteriori 6-8 mesi in bottiglia.

Colore Rosso rubino, con il passare degli anni tendente al granato

Bouquet Morbido, avvolgente, intenso con aromi di frutti rossi nel finale note di spezie

Gusto Grande struttura, morbido, persistente e ampio

Temperatura di servizio 18-20 °C

Abbinamenti Pasta fresca con funghi, arrostiti e brasati e formaggi molto maturi come Raschera, Castelmagno o tome d'alpeggio.

Longevità Da 10 fino a 12 anni

