

Aurora

Barbera del Monferrato DOC



Vitigno: Barbera 100%

Esposizione: est, sud-est

Forma di allevamento: Guyot

Comune di ubicazione vigneto: Capriata d'Orba

Anno di impianto del vigneto: 1946

Numero di ceppi per ettaro: 5200

Altitudine: 220 slm

Fermentazione malolattica: in botte grande

Affinamento: 1 anno in botte grande di rovere francese

Prima annata di produzione: 2016

Vinificazione: raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per almeno 6 gg; frequenti sono le follature e rimontaggi.

Le uve provengono da un unico vigneto storico con un'età superiore ai 60 anni, motivo per cui le rese arrivano solo a 45/50 quintali per ettaro. La fermentazione viene condotta a temperatura controllata con macerazione di almeno 6 giorni. Segue la malolattica in botti grandi di rovere francese dove il vino rimarrà almeno 8 mesi.

Ciò permette di raggiungere un equilibrato bilanciamento di struttura, acidità e tannini. Il risultato ottenuto è un vino di ottimo corpo con notevole persistenza finale. Apprezzabile a tutto pasto ed in particolare con carni e i formaggi stagionati.