

CASCINA BONGIOVANNI



BARBERA D'ALBA D.O.C.



Uva: 100% Barbera

Gradazione Alc.: 14% -15%

Esposizione: est e sud

Tipologia di terreno: argilloso.

Sistema di allevamento: Gnjot-basso

Età media delle viti: 15/20 anni.

Densità dell'impianto: 4000 ceppi per ettaro

Vendemmia: ultima settimana di Settembre.

Resa massima: 100 quintali per ettaro, fortemente ridotti con operazioni di diradamento.

Vinificazione: macerazione a contatto con le bucce in vasche di acciaio, a temperatura controllata per 8/10 giorni. Dopo la svinatura il vino viene fatto decantare in vasche inox. Affinamento in barriques con lieviti in sospensione per dare maggior morbidezza e armonia al vino. Non viene effettuata chiarifica o filtrazione

Numero bottiglie prodotte: 10.000 – disponibile anche in formato magnum da 1,5 litri

Temperatura di servizio: 16/18°

Note di degustazione: Colore: rosso porpora intenso – I profumi fruttati del Barbera con le tostature derivate dall'affinamento, conferiscono caratteristiche olfattive assimilabili alle ciliegie amarene sotto spirito e cacao. Ottima struttura, vivace acidità, tipica di questo vino.

I vigneti che producono l'uva Barbera per questo vino, sono a Diano d'Alba e a Monforte d'Alba. La superficie totale è di circa due ettari. Esposizioni e terreni diversi, regalano a questo vino, complessità e capacità evolutiva nel tempo.

Dopo un affinamento in legno di 12 mesi, il vino è pronto per il percorso migliorativo in bottiglia. La sua particolare struttura, di buon corpo aiuta a conferire morbidezza ben integrata ad alcol e acidità. Abbinamento ideale a tutte le portate della cucina tipica piemontese.

Azienda Agricola Bongiovanni di Mozzone Davide - Via Alba Barolo, 3 - 12060 Castiglione Falletto (CN)

C.F.: MZZ DVD 69D12A124A - P.IVA: 02797080047

TEL. +39 0173 262184

Sito: www.cascinabongiovanni.it - e-mail: info@cascinabongiovanni.com