

VILLA SPARINA BARBERA

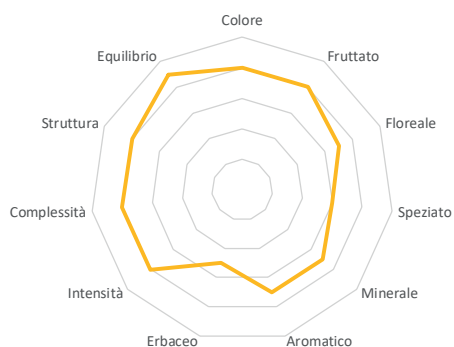
BARBERA DEL MONFERRATO DOC

2019

La Barbera del Monferrato Villa Sparina si riconosce dal colore rosso rubino acceso e dal profumo finissimo, caratteristiche date dalla completa e perfetta maturazione delle uve.

Questa Barbera intensa e fruttata con succose note di lampone, si fa apprezzare per il gusto fresco e morbido con finale persistente.

Si serve alla temperatura di 18-20°C



Prima annata di produzione 2005

Vitigno Barbera

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 300-320 m s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Calcareo

Sistema di allevamento Guyot, 4500 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 25 anni

Resa di uva per ettaro 100 quintali

Epoca della vendemmia Metà ottobre

Vasche di fermentazione Acciaio inox, in prevalenza

Temperatura di macerazione 27°C

Durata della fermentazione Due settimane

Fermentazione malolattica Svolta

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO