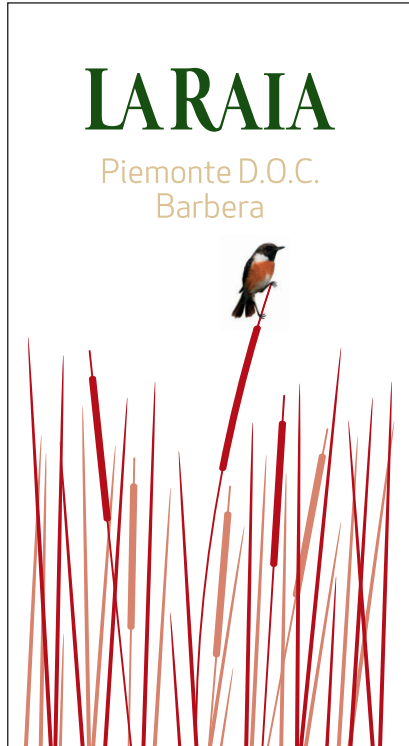


PIEMONTE **DOC BARBERA 2019**



Il tipico vino rosso piemontese.
Presenta il giusto equilibrio tra acidità e freschezza.

RICONOSCIMENTI

Vendemmia 2018

- I vini di Veronelli 2020, 2 stelle, Vino buono
- Gambero Rosso 2020, 2 bicchieri rossi
- Bibenda 2020, 3 grappoli
- Slow Wine 2020, Vino di buona beva e piacevolmente fresco
- Vitae. La guida vini 2020, 2 grappoli

Vendemmia 2016

- Slow Wine 2018, Vino di facile beva
- Bibenda 2018, 4 grappoli
- Gambero Rosso 2018, 2 bicchieri neri
- Go Wine. Cantine d'Italia 2018, Vino da provare

Vendemmia 2015

- Bibenda 2017, 3 grappoli
- I vini di Veronelli 2017, 2 stelle, Vino ottimo
- Vinibuoni d'Italia 2017, 2 stelle

AZIENDA AGRICOLA BIODINAMICA
A MARCHIO



Terreno

Il terreno de La Raia, dedicato alle coltivazioni dell'uva Barbera, è marnoso e calcareo e si estende a circa 380 metri sul livello del mare, in posizione sud. I vigneti, allevati esclusivamente a Guyot, secondo l'antica tradizione piemontese, hanno una densità di 4500 piante per ettaro. La loro gestione, in linea con la filosofia aziendale e con i principi biodinamici, non prevede l'utilizzo di prodotti chimici.

Uva

L'uva Barbera è coltivata da sempre nella nostra zona. I grappoli sani e perfettamente maturi possiedono un elevato tasso zuccherino e una buona acidità tipica del vitigno Barbera.

Vinificazione

La vendemmia viene effettuata tra la fine di settembre e i primi di ottobre. L'uva viene introdotta in cantina dopo la raccolta manuale in cassette. Segue la diraspapigiatura, quindi il mosto inizia a fermentare, in presenza della buccia, con i lieviti naturali. Già il giorno successivo si iniziano a effettuare i rimontaggi al fine di estrarre il colore e gli aromi. La fermentazione alcolica prosegue lentamente per 15 giorni; segue poi la svinatura, la separazione del liquido dalla buccia. Il vino rimane a 20 gradi ancora un mese, al fine di favorire la fermentazione malolattica. Dopo alcuni travasi necessari all'illimpidimento del prodotto, il vino viene stoccato nelle vasche di acciaio inossidabile per l'affinamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino granato, con riflessi violacei.

Olfatto: note olfattive intense, floreali che ricordano la rosa e piccoli frutti di sottobosco.

Gusto: pieno, armonico, caldo, con finale gradevole e sapido.

Gradazione alcolica: 13%

Abbinamenti gastronomici

Per la sua semplicità e la sua immediatezza, è il compagno perfetto dei pasti di tutti i giorni. Si abbina perfettamente alla pasta con sughi a base di carne, arrostiti e formaggi di media stagionatura.

Temperatura di servizio: tra i 18 e i 20 gradi.

Consigli per una corretta conservazione

Le bottiglie, se tenute in luogo fresco, asciutto e al buio, a una temperatura compresa tra i 10 e i 18 gradi, si conservano perfettamente per 4/5 anni.

Società Agricola La Raia s.s.

Strada Monterotondo, 79 - 15067 Novi Ligure - Alessandria - Italia
T +39.0143.743685 - E info@la-raia.it - W la-raia.it

TENIMENTI
ROSSI CAIRO