

RIVE ROSSE

BARBERA DEL MONFERRATO

D.O.C.

FRIZZANTE



Le rive sono versanti collinari con elevata pendenza dove le vigne, ad esclusiva coltivazione manuale, sono caratterizzate da un mantello rosso vivo già dai primi giorni del mese di settembre. A questa fascinosa veste autunnale si è ispirata l'etichetta della "Rive rosse", una Barbera del Monferrato D.O.C. che esprime, con la sua vivacità, una delle doti più piacevoli del carattere monferrino. Sensazioni di piacere e di allegria si hanno stappando la bottiglia con successiva conferma alla beva quando si prende coscienza che l'esuberanza di questo vino lo rende uno dei più tipici e caratteristici di tutto il Piemonte.

VITIGNO: 100% barbera.

TERRENO: terreno sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud e sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre. È rigorosamente manuale la raccolta delle uve che avviene preferibilmente al mattino per essere consegnate alla cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 24 - 25 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa quattro mesi. Successivamente viene avviata la fase di rifermentazione in autoclave termocondizionata che dura circa 20 giorni a temperatura di circa 25 °C.

SECONDO AFFINAMENTO: il vino riposa in autoclave in acciaio inox termocondizionata a temperatura di circa 15 °C per circa un mese. Prima della messa in commercio rimane in bottiglia per circa tre mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi viola. Bella formazione di stella centrale data dal fine perlage.

OLFATTO: fruttato intenso; caratteristiche varietali ben espresse con sentori di frutta fresca, seguiti dal floreale ed infine da quelli di petali di rosa.

GUSTO: equilibrato, fresco e morbido; gradevole la presenza di spuma invita alla beva. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, carni bianche (coniglio in particolare), fritto misto monferrino, bagna cauda, rabaton.

ALCOL: 13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO