



Barbera Sfera



SFERA

La nostra barbera dal gusto rotondo, Pur mantenendo le caratteristiche tradizionali di questo vitigno, ne esalta il sapore con un'espressione originale legata al terroir dei Colli tortonesi.

Si abbina con selvaggina, carni rosse grigliate, carpaccio di carne, parmigiano.

SFERA

Our Barbera has a well-rounded taste. Maintaining the traditional characteristic of this vine, our Sfera elevates the original flavors typical of the Colli Tortonesi terroir.

Complements well with game, grilled red meats, tartar, and Parmesan cheese.

VITIGNO: 100% Barbera

ESPOSIZIONE: Sud-Ovest

COMUNE DI UBICAZIONE VIGNETO: Sarezzano

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

ANNO DI IMPIANTO DEL VIGNETO: 2000

NUMERO DI CEPPI PER ETTARO: 4000

ALTITUDINE: m S.L.M. 280

NATURA DEL TERRENO: calcareo tendente al sabbioso

VINIFICAZIONE: raccolta manuale dei grappoli migliori e a completa maturazione verso la terza decade

di settembre; diraspapigiatura soffice

con successiva fermentazione sulle bucce

in vasche di acciaio inox a temperatura

controllata per 6-8 giorni a 24-26°C;

frequenti follature e rimontaggi

FERMENTAZIONE MALOLATTICA: svolta in acciaio

AFFINAMENTO: otto mesi in acciaio inox

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

PRIMA DELL'IMMISSIONE AL CONSUMO: 4-6 mesi

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

GRAPE VARIETY: 100% Barbera

EXPOSURE: South South-West

VILLAGE: Sarezzano

TRAINING SISTEM: Guyot

YEAR OF PLANTING: 2000

PLANTS PER HECTARE: 4000

ALTITUDE: meters above sea level 280

SOIL COMPOSITION: calcareous tending to sandy

VINIFICATION: manual harvesting of the best bunches

and full maturation towards the third decade of September;

vinification with destemming crush and maceration with skin

contact in steel tanks with temperature controlled of 24-26°C f

or 6-8 days; frequently pumping over and punching down.

MALO LACTIC FERMENTATION: carried out in steel tank

AGING: 8 months in steel tank

AGING IN BOTTLE BEFORE THE SALE: 4-6 months

SERVING TEMPERATURE: 18°C