



TECNICA DI PRODUZIONE

Da uve Barbera con appassimento naturale del frutto sulla pianta. I vigneti sono situati nei versanti esposti a sud con limitata capacità di ritenzione idrica. La maturazione subisce una accelerazione in fase finale dovuta agli accumuli termici ed alla scarsità di acqua. Le caratteristiche della varietà, del clima e del suolo, consentono di realizzare una surmaturazione in pianta delle uve. La vinificazione avviene in acciaio con lunghe macerazioni di 15-18 giorni ad una temperatura di 25°. Segue la fermentazione malolattica e un affinamento di 6 mesi in barriques.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso

Profumo: ampio, elegante, con sentori di frutta matura e confettura di prugne e ribes

Sapore: grande intensità con evidenti note di frutta appassita, morbido, caldo e avvolgente, equilibrato

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Barbera, da vendemmia tardiva, surmaturata in pianta

Gradazione alcolica: 15.0 % vol.

Zuccheri: 10 g/l ± 2

Denominazione: Piemonte DOC Rosso Passito

Maturazione: in barrique per 6 mesi

Area di coltivazione: Monferrato



VITE COLTE®

CANTINE IN BAROLO

Spasso 2019

Piemonte Rosso Passito DOC



LUCA MARONI

97

Consistenza: 33 - Equilibrio: 32 - Integrità: 32