

VIGNETI VALLE RONCATI



COLLINE NOVARESIS
CONTROLLED ORIGIN DENOMINATION

barbera affinata in legno
Vigna di mezzo

Area di Produzione

Colline Novaresi – Piemonte, Italia

Area of production

Novara Hills – Piemonte, Italy

Vitigno

Barbera 100%

Grape Variety

Barbera 100%

Vinificazione e affinamento

La fermentazione alcolica è tradizionale, in rosso, con l'utilizzo di lieviti selezionati. Dopo la svinatura ed una prima decantazione naturale, il vino viene travasato in barriques e tonneaux di rovere francese (allier) dove riposa e si affina per almeno 12 mesi.

Vinification and ageing

The alcoholic fermentation is traditional for red wines, with the use of selected yeasts. After the racking and a first natural settling, the wine is siphoned off into casks and barrels of French (Allier forest) oak, where it rests and ages for at least 12 months.

Caratteristiche

Colore Rosso rubino intenso con note granate. Il profumo è fine e persistente, che evolve in speziato con l'invecchiamento. Si avvertono note di frutti di bosco ben armonizzate ed esaltate da sensazioni eteree e boisè. Corposo ed asciutto al palato, con acidità equilibrata. Tannini morbidi e consistenti che danno piena avvolgenza e rotondità in bocca. Emerge alla fine una notevole persistenza ed armonia caratteristica esaltata del vitigno e del territorio in cui viene coltivato.

Characteristics

Intense ruby-red colour with hints of garnet. The fine and persistent scent becomes spicy with ageing, giving the wine a well-balanced hint of wild berries enhanced by ethereal and woody perceptions. Full-bodied and balanced acidity, dry to the palate. Soft and consistent tannins give the wine a total, well-rounded flavour. The result is considerable harmony enhanced by the grape variety and the region it is grown in.

La temperatura di servizio ottimale è di 18 °C. Accompagna ottimamente carni grigliate e selvaggina.

Ideal serving temperature is 18 °C. Excellent accompaniment to grilled meat and wild game.

