Bottazzi

Bric Dei Serpenti Colli Tortonesi DOC Barbera Superiore | 2016

VIN06238

Scheda tecnica

CATEGORIA	LAST BOXES
ELEMENTO PRIMO	BARBERA SUPERIORE
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.50

Vinificazione e Affinamento

La fermentazione con lieviti indigeni è seguita da un contatto con le bucce di 6 mesi. Il vino viene poi affinato in botti di legno da 2000 litri per 18 mesi dove decanta naturalmente senza necessità di filtrazione.

Descrizione Vino

Vino rosso intenso e persistente dove la potenza del frutto contribuisce ad integrare l'alcol e la fresca acidità. I tannini sono setosi e delicati. La raffinata integrazione del legno durante l'invecchiamento prolungato lo rende quasi impercettibile e consente un'intensità di frutta rossa pronunciata, pulita. L'attenta gestione delle fasi post-fermentative e di invecchiamento conferisce a questo vino l'eleganza e la purezza del frutto.