



CASCINA
GIAMBOLINO

Colli Tortonesi Barbera DOC - MAIOR 2018



VIGNETO

Nome: Belaria

Località: Rampina di Villaromagnano (AL)

Superficie vitata: 1 ha

Tipo di terreno: marne calcaree e argilla

Esposizione viti: Sud

Altitudine: 215-230 m s.l.m.

Ceppi/ettaro: 4000

Potatura: guyot semplice

Vitigni: 95% barbera, 5% croatina

VINO

Denominazione: Colli Tortonesi DOC Barbera

Annata: 2018

Gradazione: 15% vol

Affinamento: 9 mesi in barrique da 225 litri o tonneau da 550 litri, a discrezione. Poi assemblato in acciaio e sosta in vasca per 3 mesi. Le buone annate reggono bene i 10 anni di invecchiamento

Formato bottiglia: 0,75 L

ANALISI ORGANOLETTICA

Aspetto visivo: rosso rubino intenso con riflessi granata

Aspetto olfattivo: al naso risulta intenso, pulito, fine, con note di frutta matura, sciroppata; si avvertono anche sfumature speziate di legno, vaniglia, caramella alla liquirizia e note terziarie lievi, tipo cacao e cuoio, fumé del legno

Aspetto gustativo: in bocca presenta un ottimo corpo, è caldo, morbido, equilibrato, con una leggera sapidità e buona persistenza

Temperatura di servizio: 18°C

ABBINAMENTO

Si consiglia di accostarlo a bolliti, brasati, salumi, come il Salame Nobile del Giarolo stagionato, e formaggi di media stagionatura.
