

"CORONANDO"

Vino:

vino da tavola

Uve:

60% Barbera e 40% Nebbiolo

Zona di Produzione:

zona Vittoria d'Alba

Enologo: Luca Abrate

Terreno:

*Equilibrato di medio impasto,
con elevata frazione sabbiosa (40%),
giacitura di media collina.*

Vigneto:

Età: 30 anni

Forma di allevamento: contropollera

Altezza uva dal terreno: 80 cm.

Potatura: Guyot

Altezza sul livello del mare:

250-300 m

Vinificazione:

*Una vendemmia a mano,
pigiatraspatura,
macerazione tradizionale per 30 giorni
a circa 16° C e successivo
travasamento in bottiglie dove completa
l'affinamento per circa 12 mesi.*

Maturazione:

6 mesi in bottiglia

Giudizio organolettico:

*Colore rosso granato
con riflessi aranciati.
Profumo etereo,
con sentori di frutti rossi
come la ciliegia e il lampone.
Sapore intenso, piacevole e suadente,
di grande struttura
e con finale leggermente tannico.*

Temperatura di degustazione:

7-8° C

