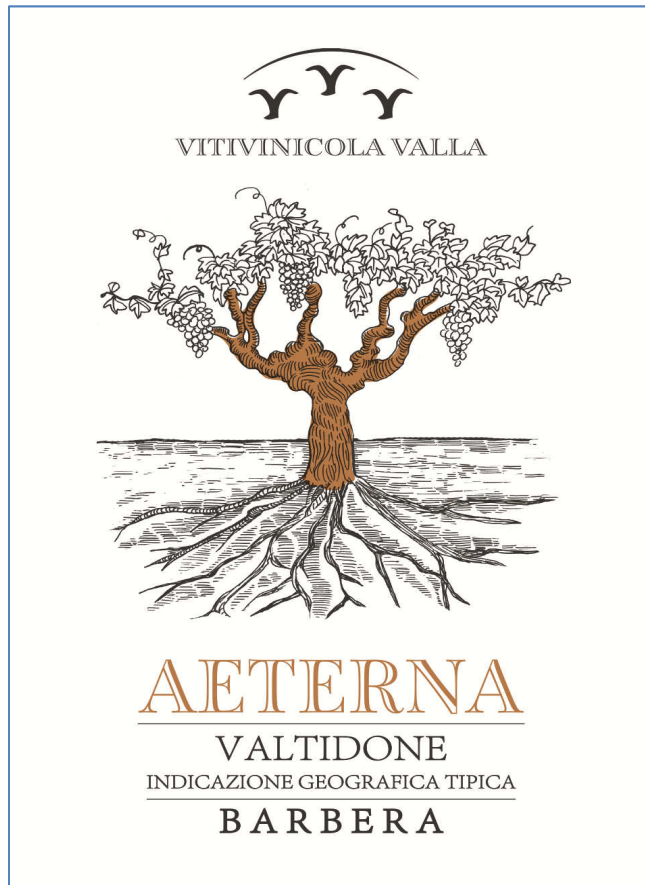




Viti Vinicola Valla



| | |
|--------------------------------|---|
| Vitigno | Barbera 100% |
| Forma di allevamento | Gujot basso di oltre 65 anni |
| Terreno | Medio impasto |
| Resa media per ettaro | 70 quintali |
| Altimetria | 230 metri s.l.m. |
| Gradazione alcolica | 13,5 % vol. |
| Caratteri organolettici | <ul style="list-style-type: none"> • Colore rubino intenso con riflessi granata • Profumo vinoso con cenni di frutti rossi di sottobosco che accompagnano il sapore deciso e caratteristico del vitigno • Gusto giustamente tannico ed ampio con lunga persistenza |
| Temperatura di servizio | Servire a 18-20 °C |

Tutte le uve provengono da vigneti di proprietà, posti nel comune di Ziano Piacentino, in terreni particolarmente favorevoli per esposizione e microclima.

Da uva Barbera di un particolare appezzamento, in produzione limitata e selezionata, nasce questo vino. Il perfetto matrimonio tra l'ottima posizione e la decennale età delle piante da origine ad un vino perfettamente equilibrato e dalla grande longevità.

La vendemmia, che si svolge nella metà del mese di Settembre, avviene ancora manualmente, e le uve vengono selezionate in base al grado di maturazione e sanità, per evitare che agenti esterni vadano ad alterare il prodotto finale.

L'uva viene diraspata e fermenta in piccole vasche di cemento a temperatura naturale fra i 30° e i 34° C.

La macerazione dura dai 20 ai 30 giorni, con frequenti rimontaggi, per consentire una perfetta estrazione di tannini e colore dalle bucce.

Alla fermentazione segue quindi un affinamento di 12 mesi in vasche di cemento prima di essere imbottigliato, questo vaso vinario consente un microscambio di Ossigeno, che favorisce la maturazione e l'affinamento naturale del vino.

Dopo 24-36 mesi di affinamento in bottiglia viene messo in commercio.