

BLU

PIEMONTE DOC BARBERA

Nome Completo	Blu Piemonte Doc Barbera
Denominazione	Piemonte Doc Barbera
Annata	2020
Vitigno	Barbera 100%
Affinamento	Vasche d'acciaio
Origine	Italia/Piemonte
Alcol	13,5%
Formato	0,75 l
Tipologia	Rosso
Corpo	Medio
Profumo	Al naso si esprime con il caratteristico profumo vinoso, sorprendono sentori di frutti rossi, su uno sfondo di sottobosco e terra
Gusto	Corposo, asciutto e ben strutturato, di grande equilibrio ed eleganza
Temperatura di servizio	14/16 °C
Momento per degustarlo	Perfetto per aperitivo o happy hour ma anche a tutto pasto, vino dell'amicizia
Abbinamento	Si sposa perfettamente con piatti di carne, salumi e formaggi e con tutti i piatti della tradizione italiana
Solfiti	Contiene solfiti





BLU

PIEMONTE DOC BARBERA

Vitigno e vigna

100% Barbera.

Il vigneto è collocato su una collina ricca di sole.

Terreno medio, impasto con zone argillose.

Il colore blu notte esprime il carattere di questo vino, sicuro di sé e raffinato.

Affinamento

L'uva viene raccolta selezionando solo i grappoli migliori e cercando di mantenere integro il frutto. Avviene quindi la pigiatura e la diraspatura e la successiva fermentazione in vasche di acciaio con rimontaggi e follature. Tale processo è completamente naturale e dura all'incirca da un minimo di 10 giorni a un massimo di 30 a temperatura controllata. Completata la fermentazione degli zuccheri e la malolattica il vino viene ulteriormente affinato in acciaio per circa 6 mesi e ulteriori 2 mesi in bottiglia. Questo permetterà ai caratteristici profumi della Barbera di esprimersi e di ammorbidire i suoi tannini.

Note di degustazione

Colore rosso rubino.

Al naso si esprime con il caratteristico profumo vinoso, sorprendono sentori di frutti rossi, su uno sfondo di sottobosco e terra. Al palato corposo, con una buona viscosità e il tipico bou-quet di questa varietà, asciutto e ben strutturato, di grande equilibrio ed eleganza.

Il finale lungo e persistente risulta fresco e fruttato.

Abbinamenti

Gli abbinamenti con la Barbera sono pressoché infiniti. Si sposa perfettamente con piatti di carne, salumi e formaggi e con tutti i piatti della tradizione italiana.

Piemonte DOC Barbera

Originaria del Piemonte, la Barbera è il vitigno più coltivato in Italia. L'origine del nome Barbera risale probabilmente ad antichi co- gnomi subalpini come Barbero, Barberio, Barberis: soprannomi collegati al mestiere del barbiere, occupazione all'epoca molto rispettata. Un'altra ipotesi è che la Barbera abbia le sue radici etimologiche nello stesso terreno su cui sorgevano i numerosi villaggi "barbari" della zona. Un tempo era considerato un vino da pasto, senza troppe pretese, oggi si distingue per numerosi esempi di eccellenze vinicole. È proprio la sua grande versatilità uno dei maggior punti di forza.

Consigli di degustazione

- | | |
|---------------------|--|
| Suggerimenti | Per gustarlo al meglio, lasciare "respirare" il vino almeno 15-30 minuti prima di servirlo. |
| Bicchiere | Calice apertura media, ideale per i vini bianchi leggeri e di media struttura, che non necessitano di ossigenazione per aprirsi. |
| Quando berlo | Vino perfetto da bere subito. |