



VOLPUVA

Barbera del Monferrato DOC

A Rosignano sono le volpi a dare il segnale che è arrivato il momento di vendemmiare la barbera: scaltre e attente, capiscono quando l'uva è diventata matura e la rubano. Da questo aneddoto nasce il nome della nostra Barbera “quotidiana”, la Volpuva.

Denominazione Barbera del Monferrato

Varietà Barbera 100%

Occasione di consumo e abbinamenti ideale con insaccati e carni alla griglia, primi ricchi e gustosi

Sentori descrittivi Rosso rubino, al naso esprime toni fruttati e ciliegia. In bocca è assaggio secco che spicca per acidità e per pulizia. Fresco, avvolgente, di bella beva.

Terreno Pietra da Cantoni composta dal marne marine di ca 15 milioni di anni. Altitudine 300 m a.s.l

Tipo di allevamento Guyot in conduzione biologica (in conversione)

Densità 4.500 piante per ettaro

Produzione per pianta 1.300 gr

Fermentazione Raccolta manuale in cassette, fermentazione spontanea con macerazione di 6-8 giorni, a seguire in tini d'acciaio.

Affinamento In bottiglia per circa 6 mesi.