



BUSCAGLIA

Viticoltori in Rovescala



SASS

Vitigno: Barbera 100%

La Barbera ama il caldo e il 2018 ha dato il meglio di sé.

Sistema di coltura: Tralcio rinnovato, contropalliera, inerbimento, fertilizzazioni organiche.

Parametri produttivi: Produzione massima: 80 q/ha

Diradamento precoce

Scelta vendemmiale.

Macerazione lunga anche a cappello sommerso con grande cura delle vinacce

Fermentazione a temperatura controllata, con lieviti autoctoni di vigna

Affinamento per 18 mesi in botte di legno grande.

Parametri analitici: Cont.min. alcolico naturale: 15,00% vol.

Con. min. alcolico al consumo: 15,00% vol.

Valore di acidità: 6.5‰

Estratto secco netto minimo: 28‰

Caratteristiche organolettiche: Naso di frutta nera matura e speziata con rovere intenso.

In bocca il vino è tutto frutti scuri, con un palato centrale di cioccolato e cacao in polvere.

L'elevata acidità naturale della Barbera dona freschezza ed equilibrio al frutto esuberante. Finale dolce lungo.

Tenuta all'invecchiamento: Assai.

Il tempo è una componente importante che accresce finezza e complessità di questo vino.

Non abbiate fretta e stappatelo con rispetto.

Temperatura di servizio: 18°C.

A tavola: Riservatelo a piatti impegnativi, ma non sguaiati, a momenti intensi, ma non opachi, a commensali forti, ma non grossolani.

Si assapora bene anche da solo.

Azienda Agricola Buscaglia Andrea
Rovescala - Tel. 0385.241854

www.vinibuscaglia.it