

LIEDHOLM

Barbera Superiore 2018



Vitigno: 100% Barbera

Gradazione Totale: 16%

Vinificazione: vendemmia effettuata durante la prima settimana di Ottobre. Le uve vengono raccolte in cassette e pigiate in maniera delicata. Dopo l'inoculo dei lieviti selezionati la fermentazione viene condotta a una temperatura controllata di 28 C° per circa 10 giorni. La svinatura avviene quando le analisi ci indicano di aver ottenuto il corretto rapporto tra colore e tannini.

Maturazione: il vino così prodotto viene affinato in barrique circa 30 mesi fino all'imbottigliamento, nel frattempo viene lasciato sedimentare naturalmente senza l'uso di chiarificanti né di filtri.

Caratteristiche:

Colore: intenso, rosso rubino con riflessi violacei che tendono ad evolvere al granato con l'invecchiamento;

Profumo: vino dall'aroma ricco e intenso, vinoso con lievi sfumature floreali ed eteree iniziali che proseguono con sentori di frutti rossi, prugne e ciliegie;

Sapore: corpo pieno ed ampio, armonico. Si percepisce una nota fresca, caratteristica della varietà, mitigata dalla fermentazione malolattica portata a compimento.

Periodo di Consumazione: Si conserva in ambiente fresco ed al riparo dalla luce per molti anni.

Abbinamenti: Vino importante che esalta piatti di carattere! Il nostro Barbera superiore accompagna piatti di carne dal sapore deciso, arrosti e lente cotture così come le verdure saporite tipiche della nostra cucina mediterranea; esalta il sapore di formaggi di media e lunga stagionatura e dà il meglio di se con il ricco, sontuoso bollito Piemontese di bue, piatto tipico della tradizione delle terre Monferrine su cui crescono le nostre viti.

Temperatura: 16-18°