



“COLLINA LA MORA”

Barbera d’Asti docg

Vitigno: Barbera

Zona di Produzione: Castagnole Monferrato

Alcool: Da 13,0% a 14,5 % a seconda delle annate

Enologo: So.Vi.Pi.

Abbinamenti: è la Barbera di tutto il Paese, per ogni piatto tipico Piemontese

Capacità di invecchiamento: oltre i 10 anni a seconda delle annate

Temperatura di servizio: 18-20° C

Giovane	●			Affinato
Leggero		●		Di corpo
Dolce		●		Secco
Acciaio			●	Legno



Note dell'enologo:

Colore:

Limpidissimo, rosso rubino pieno, da giovane; con l'età (1-2 anni) si arricchisce in modo più o meno marcato di sfumature granate, fino a trasformarsi in granato dopo il terzo anno di vita.

A volte, quando giovane, può presentare un'unghia di riflessi violacei dovuta ad unanotevole intensità.

Aroma:

Da giovane è ricco di vinosità fruttata, che col tempo evolve in un profumo intenso, etereo, persistente. Dopo il passaggio in legno grande, il profumo si trasforma e si avvertono sentori di cuoio, cacao, cannella e legno di liquerizia.

Sapore:

Notevole corposità, buona acidità, buona struttura e buona alcolicità che lasciano un senso di pienezza in bocca. Buona acidità.

Informazioni Generali:

Il Vitigno Barbera, è il vitigno più comune coltivato in Piemonte, a seconda della zona di produzione, però, nascono Barbera molto diversi l'uno dall'altro. Marco Crivelli ha battezzato il Suo “Collina La Mora”

La differenza è...

Legno grande di Slavonia e terreni bianco calcarei.