

RIVE ROSSE

BARBERA DEL MONFERRATO

D.O.C.

FRIZZANTE



Le rive sono versanti collinari con elevata pendenza dove le vigne, ad esclusiva coltivazione manuale, sono caratterizzate da un mantello rosso vivo già dai primi giorni del mese di settembre. A questa fascinosa veste autunnale si è ispirata l'etichetta della "Rive rosse", una Barbera del Monferrato D.O.C. che esprime, con la sua vivacità, una delle doti più piacevoli del carattere monferrino. Sensazioni di piacere e di allegria si hanno stappando la bottiglia con successiva conferma alla beva quando si prende coscienza che l'esuberanza di questo vino lo rende uno dei più tipici e caratteristici di tutto il Piemonte.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud e sud-ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta delle uve avviene nella terza decade di settembre e preferibilmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 24 - 26 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di acciaio per circa 4 mesi. Successivamente viene avviata la fase di rifermentazione in autoclave termocondizionata che dura circa 20 giorni a temperatura di circa 23 °C.

SECONDO AFFINAMENTO: il vino riposa in autoclave in acciaio inox termocondizionata a temperatura di circa 18 °C per circa un mese. Prima della messa in commercio rimane in bottiglia per circa 3 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il Barbera del Monferrato D.O.C. frizzante "Rive Rosse" esprime, con la sua vivacità, la parte migliore del carattere monferrino. Ha delle caratteristiche varietali ben espresse con sentori di frutta fresca, seguiti dal floreale; un gusto equilibrato, fresco e morbido; gradevole la presenza di spuma che invita alla beva.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: salumi e formaggi, carni bianche (coniglio in particolare), fritto misto monferrino, bagna cauda, rabaton.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO