

AZIENDA ○○○ AGRICOLA  
**FABIO PERRONE**  
VALDIVILLA



**VITIGNO**

Barbera

**ZONA DI PRODUZIONE**

Coazzolo

**ESPOSIZIONE E ALTITUDINE**

Sud-Est . 350 mt s.l.m.

**FORMA DI ALLEVAMENTO**

A guyot con archetto alla piemontese e capofrutto rinnovato annualmente. Diradamento a fine agosto.

**PERIODO DI VENDEMMIA**

Prima decade di ottobre

**VINIFICAZIONE**

Dopo la diraspapiagiatura avviene la fermentazione alcolica grazie all'inoculo di lieviti selezionati mantenendo costante la temperatura, intorno ai 25 C°. Durante la macerazione vengono eseguiti dei rimontaggi a intervalli regolari favorendo così il contatto delle bucce con il mosto per aumentare l'estrazione dei tannini, degli antociani e dei profumi caratteristici del Barbera.

Segue la svinatura per separare il vino dalle bucce.

**AFFINAMENTO**

Un anno affinamento in botti di legno.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

**COLORE:** rosso rubino, intenso da giovane, tendente al rosso granato a seguito di invecchiamento;

**PROFUMO:** si presenta fine e dolce per aromi di frutti rossi e di rosa, vaniglia e spezie;

**GUSTO:** conferma l'eleganza percepita alla vista, compatto e sempre austero.

**ABBINAMENTI**

Si accosta perfettamente ai grandi piatti della cucina piemontese, carni, brasati, selvaggina e formaggi stagionati.