

Tarabas

Colline Novaresi d.o.c. - Barbera

Vendemmia 2012



Caratteristiche organolettiche: colore rosso rubino con sfumature violacee, accompagna sentori di frutta rossa e viola mammola ad un profumo intenso e caratteristico, in bocca la sua giusta acidità lo rende fresco ed armonico.

Vitigno: Barbera 100%.

Vigneto: 4.000 mq. piantati nel 2003 con una densità di 7.250 piante/ha. Esposizione Sud/Ovest, altitudine 300 mt. s.l.m. Terreno sciolto sabbioso.

Potatura: Guyot con una potatura a 6 gemme per pianta ed un carico di 43.500 gemme/ha.

Resa: per la vendemmia 2012 la resa per ettaro è stata di 75 q.li, quella uva-vino del 64%.

Vinificazione: fermentazione in vasche d'acciaio a temperatura costante e controllata di 21°, con una macerazione di tredici giorni, con due delestage al giorno, fermentazione malolattica in acciaio.

Affinamento: dodici mesi in acciaio, di cui sei mesi sulle fecce fini con batonnage giornaliero.

Data di imbottigliamento: 19 novembre 2013

Dati analitici:

Titolo alcolometrico volumico effettivo 13,80%v.

Zuccheri riduttori 0 g/l.

Acidità totale di 6,35 g/l.

Anidride solforosa totale di 37 mg/l.

Estratto secco 29,40 g/l.

Produzione: n. 2.556 bottiglie da 750 ml.

Temperatura di servizio: 18°

Potenziale di invecchiamento: 5 anni.

Lotto n. 13/320

I vini elaborati nella nostra cantina non vengono filtrati, consigliamo quindi di scaraffare in quanto potrebbero essere presenti sedimenti naturali.



di Da Pos Daniela
Via Ronchetto, 5 - 28047 Oleggio (NO) - Tel. 335.6350692
www.cascinazoina.it e-mail: info@cascinazoina.it