

I Contrari Barbera dell'Emilia IGP



Formato

Bottiglia da 75cl



Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



Esame Visivo

Colore rosso porpora



Esame Olfattivo

Note balsamiche di sottobosco e frutti rossi



Esame Gustativo

Strutturato, molto persistente e complesso

Nome Completo I Contrari

Denominazione Emilia Indicazione Geografica Protetta

Annata Vendemmia 2015

Vitigno 85% Barbera, 15% Merlot

Densità Impianto 4000 Piante/ettaro Barbera, 5500

Piante/ettaro Merlot

Forma di Spalliera

Allevamento

Produzione Annua 8.000 Bottiglie

Gradazione 13% Vol

Alcolica

Acidità Totale 7,8 h/l

Residuo 1 g/l

Zuccherino

Solforosa Totale 22 mg/l

Temperatura di

Servizio

Ottimale a 18 *C



Descrizione

Il Barbera, vitigno di origine piemontese ha trovato sui Colli Bolognesi da diversi anni un carattere proprio e unico. Una della zone più vocate dei colli Bolognesi è la sottozona di Montebudello dove si trova il podere della Torre dei Nanni.

Dalla metà degli anni '70 i vitigni internazionali sono stati piantati sui Colli Bolognesi e trovando nel Cabernet Sauvignon e Merlot le migliori espressioni.

Abbiamo deciso di creare un taglio tra queste due uve dove la struttura e l'acidità del Barbera viene addomesticata dall'eleganza del Merlot.



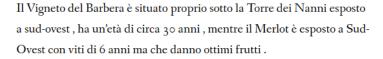
Metodo di Vinificazione

L'uva viene raccolta in due fasi , il Barbera a metà settembre mentre il merlot i primi di settembre .

Vengono raccolte in cassette da 30 kg, pigio –diraspate e trasferite in fermentini per una macerazione di 4 giorni per il Barbera e di 5 per il Merlot, vengono poi svinati e trasferite in cisterne di cemento.



Caratteristiche Terreno e Vigneto





Abbinamenti Gastronomici

Ideale su salumi e formaggi stagionati e su carni di carne e selvaggina