



## **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

<b>Nome Completo</b>	I Contrari
<b>Denominazione</b>	Emilia Indicazione Geografica Protetta
<b>Annata</b>	Vendemmia 2015
<b>Vitigno</b>	85% Barbera, 15% Merlot
<b>Densità Impianto</b>	4000 Pianta/ettaro Barbera, 5500 Pianta/ettaro Merlot
<b>Forma di Allevamento</b>	Spalliera
<b>Produzione Annuale</b>	8.000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	13% Vol
<b>Acidità Totale</b>	7,8 h/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	1 g/l
<b>Solforosa Totale</b>	22 mg/l
<b>Temperatura di Servizio</b>	Ottimale a 18 °C



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

Il Vigneto del Barbera è situato proprio sotto la Torre dei Nanni esposto a sud-ovest, ha un'età di circa 30 anni, mentre il Merlot è esposto a Sud-Ovest con viti di 6 anni ma che danno ottimi frutti.



## Descrizione

Il Barbera, vitigno di origine piemontese ha trovato sui Colli Bolognesi da diversi anni un carattere proprio e unico. Una delle 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.



## Abbinamenti Gastronomici

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