



# La Torre

## Barbera dell'Emilia Riserva IGP



### Formato

Bottiglia da 75cl



### Tipo di Vino

Vino Rosso Fermo



### Esame Visivo

Colore rosso porpora



### Esame Olfattivo

Aroma di cuoio e frutti rossi con note balsamiche



### Esame Gustativo

Fresco, persistente, e aromi terziari

<b>Nome Completo</b>	La Torre
<b>Denominazione</b>	Emilia Indicazione geografica protetta
<b>Annata</b>	Vendemmia 2012
<b>Vitigno</b>	100% Barbera
<b>Densità Impianto</b>	5000 Piante/ettaro
<b>Forma di Allevamento</b>	GDC
<b>Produzione Annuale</b>	8.000 Bottiglie
<b>Gradazione Alcolica</b>	13% Vol
<b>Acidità Totale</b>	8,5 h/l
<b>Residuo Zuccherino</b>	2 g/l
<b>Solforosa Totale</b>	22 mg/l
<b>Temperatura di Servizio</b>	Ottimale a 18 °C



## Descrizione

Quando abbiamo acquistato La Torre dei Nanni abbiamo intuito subito che il vigneto la Torre aveva caratteristiche differenti dall'altro vigneto di Barbera presente nel podere, quindi già dalla prima vendemmia, la 2010 abbiamo raccolto separatamente i due vigneti per destinali ad evoluzioni differenti.



## Metodo di Vinificazione

Le uve dell'olmaccio vengono raccolte con vendemmia manuale in binx da 3 quintali per lasciare integro il grappolo.

L'uva viene diraspata e trasferita a chicco intero in pressa per la classica spremitura in bianco.

Il mosto poi viene subito raffreddato e trasferito in fermentini a temperatura controllata per la tradizionale fermentazione alcolica.

Non vengono utilizzati lieviti selezionati, ma indigeni



## Caratteristiche Terreno e Vigneto

I terreni di questo vigneto sono compatti e molto fertili, caratterizzati da una buona presenza di argilla e sabbia derivata dalla vicinanza del fiume secchia.

Questo singolo vigneto è 1,2 ettari in agricoltura Biologica



## Abbinamenti Gastronomici

Fai clic sul pulsante modifica per cambiare questo testo. Lorem ipsum dolor sit amet, consectetur adipiscing elit. Ut elit tellus, luctus nec ullamcorper mattis, pulvinar dapibus leo.