



Sbircio

Colli Tortonesi DOC
Monleale

UVE: 100% Barbera

TIPO: Vino rosso

SUOLO: Marna ricca di calcare

TERROIR: Colline di Monleale Alta. Altitudine media di 300 metri sul livello del mare

IMPIANTO: Allevamento a Guyot, 4.000 ceppi/ha, resa 9,5 tonnellate/ha

VENDEMMIA: Le uve vengono raccolte a mano in cassette al perfetto grado di maturazione.

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice delle uve, fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, affinamento in barrique per 12 mesi e successivo affinamento in bottiglia per un anno prima della commercializzazione.

DATI ANALITICI: 14,00% alcol

NOTE SENSORIALI: Rosso rubino intenso con riflessi granati, questo vino si apre con i vivaci aromi fruttati tipici della Barbera in fermentazione, arricchiti da fresche sfumature balsamiche. La struttura è decisa ma raffinata, dove la potenza incontra l'eleganza. Al palato esprime un'intensità sorprendente: il sorso è ricco, energico e ben bilanciato. Il finale persiste con note di confettura di mora, eucalipto e un leggero sentore feroso, regalando una chiusura lunga e appagante.

ABBINAMENTI: Perfetto con carni arrosto e brasate, polenta tradizionale, formaggi stagionati, grigliate, risotti con verdure di stagione o formaggi maturi, selvaggina, salumi e piatti a base di funghi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16/18°C

