

# TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI BARBERA DOC

## il GHERARDO BARBERA RISERVA 2016

**Il vitigno a bacca rossa più tradizionale dei Colli Bolognesi, nella sua versione riserva. Un vino ricco, pieno e caldo, da uve molto mature, di una bellissima intensità, ma ugualmente piacevole. Ancora fresco e tannicamente ricco, si può lasciare tranquillamente in cantina ancora un po' di tempo. Ideale per accompagnare secondi di carne di una certa complessità ed intensità.**

Il vino si presenta con colore rosso rubino intenso. I profumi richiamano la frutta rossa molto matura, note pungenti di spezie, tabacco, con sentori da appassimento. In bocca presenta una buona freschezza, buon corpo ed una forte trama tannica, matura e morbida.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Secondi piatti di carne quali arrostiti o brasati.

### COME SERVIRLO

Servire a 16-18°C

### VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1ha di vigneto, in vari appezzamenti situati fra i 200 ed i 350 metri sul livello del mare. Il terreno presente è di argille miste a sabbia e calcare. Il clima è di tipo mediterraneo temperato. La densità di impianto è di circa 3000 ceppi per ettaro con una resa fra i 70 e gli 80 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato e guyot, la raccolta delle uve è esclusivamente manuale. L'età media dell'impianto è di 30 anni. I grappoli interi vengono diraspati e sottoposti a una pressatura soffice, a cui fanno seguito macerazione e fermentazione in acciaio, tramite inoculo di lieviti selezionati. Durante tutto il periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi, per una migliore estrazione di polifenoli ed antociani. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. Seguono più di due anni di affinamento in acciaio ed almeno 6 mesi in bottiglia prima della commercializzazione. Il vino non è sottoposto a filtraggio sterile.



COLORE

**Rosso rubino**

ALCOOL

**15,5%**

VITIGNI

**100% Barbera**

