

TENUTA LA RIVA

Annata: 2016

COLLI BOLOGNESI BARBERA DOC

I'AURORA

Barbera Frizzante DOC 2016
Sui Lieviti (Col fondo)

Il vitigno a bacca rossa più tradizionale dei Colli Bolognesi, vinificato frizzante attraverso una rifermentazione in bottiglia, lasciando poi il vino a contatto coi propri lieviti per arricchirne gli aromi. Ideale per le carni tipiche del territorio.

Il vino si presenta con colore rosso porpora profondo. I profumi richiamano la frutta a bacca rossa matura, con sentori terrosi e di sottobosco, dovuti al contatto coi lieviti. In bocca presenta una buona freschezza che garantisce una facile beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti tipici a base salumi e fritti, primi piatti con sughi a base di carni rosse, carni alla griglia.

COME SERVIRLO

Servire a 10-12°C

VINIFICAZIONE

Vino prodotto da circa 1 ha 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 2500 ceppi per ettaro con una resa fra i 60 ed i 70 quintali. La potatura viene effettuata a cordone speronato, 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. La svinatura avviene dopo circa una ventina di giorni. L'imbottigliamento per la presa di spuma avviene a fine primavera nell'anno successivo alla vendemmia. Il vino non viene sboccato, ma resta a contatto coi lieviti fino al momento del servizio. Il vino non viene messo sul commercio prima di 24 mesi dall'imbottigliamento. La bottiglia va conservata in posizione verticale.



COLORE

Rosso Porpora

ALCOOL

12%

VITIGNI

100% Barbera

