

CANTINE CROSIO



GOCCIANERA

CANAVESE

denominazione di origine controllata

BARBERA

L'Anima e il profondo carattere di questo vino riflettono il tempo, il meticoloso lavoro e la dedizione per questi vigneti con l'intenzione di creare una Signora Barbera, corposa, raffinata, verace e soprattutto originale. Granato amaldino, con una trama fitta e impenetrabile come il suo olfatto dove l'eleganza della frutta nera e la progressione di tabacco, caffè e china s'intrecciano con la balsamicità dei legni di montagna. Alla bocca si rivela femmina, signorile, raffinata, fresca e voluttuosa, la sua profondità si fonde fra la bevibilità e la densa succulenza.

Vitigno: Barbera

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 10-20 anni

Altitudine: 320-330 mt slm

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: fermentazione per 12 giorni sulle bucce con lieviti selezionati a temperatura controllata 26-28° C, pressatura soffice e successivo affinamento in botti di rovere francese per 12 mesi. Imbottigliamento in estate. Affinamento in bottiglia per minimo 6 mesi.

Temperatura di servizio: 16-18° C

Abbinamenti: gli antipasti caldi,..la fonduta, la gloriosa bagnacauda, le polpette in umido, le lasagne al forno, gli agnolotti o le pappardelle al ragout, lo spezzatino in umido, il coniglio in civet, da provare con il fegato alla veneziana ed infine con un bel tagliere di tome d'alpeggio.

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it