



.: BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

MANORA

- .: **REGIONE** Monferrato, Piemonte
- .: **VIGNETO** "Manora" | Esposizione Sud/Sud-Ovest
- .: **UVAGGIO** 100% Barbera
- .: **ALCOOL** 15%
- .: **VINIFICAZIONE** L'uva regina del Piemonte esige una vendemmia manuale attenta, preceduta dall'accurata selezione dei grappoli. La pigia-diraspatura esalta i futuri sentori fruttati, e anticipa 15 giorni di macerazione delle uve per l'estrazione di colore e tannini. Dopo la fermentazione in tini in acciaio inox termocollati, una sapiente malolattica doma le durezza e precede un ulteriore affinamento di 12 mesi in botti di rovere francese. Riposa infine in bottiglia, per raggiungere lo spettacolare panorama di sensazioni che caratterizza una grande Barbera Superiore.



- .: **COLORE** *Rosso rubino intenso, profondo, aggiunge toni granata con l'invecchiamento.*
- .: **OLFATTO** *Bouquet ampio, intenso, varietale riccamente sorretto dall'uso sapiente del legno. Grande personalità che risalta con spezie scure, viola, ciliegia e frutti di bosco.*
- .: **GUSTO** *Morbido, fruttato, corposo, orgogliosamente territoriale, sorprende per l'armonia di sapori e calore, di struttura e freschezza, accarezza delicatamente il palato, sottolineando la bella persistenza aromatica.*
- .: **ABBINAMENTO** *Grande classico, infallibile con risotti di zucca e funghi, selvaggina, arrostiti e brasati speziati. Sorprende con ricette semplici, arricchite da un pizzico di tartufo.*
- .: **CONSIGLI** *Vino di grande passione, può incontrare subito i calici o attendere quieto in cantina. Da portare a tavola come un amico storico, lasciandolo acclimatare prima di cena, per renderlo commensale indimenticabile.*



16-18 °C



TULIPANO
AMPIO



10-15 ANNI

.: COLLE MANORA - Vini in Monferrato
Strada Bozzola 5, 15044 Quargnento (AL) | Piemonte
Tel. +39 0131 219252
www.collemanora.it | info@collemanora.it

.: WINES OF ITALY .:

