



CASTELLO DI UVIGLIE

1491

MONFERRATO



LE CAVE BARBERA

Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G. | Rosso fermo

100% BARBERA

LE CAVE, regina del Monferrato. Dal vigneto più antico della Tenuta - ed il più elevato del territorio - situato sulla collina al cui interno sono scavate le Cave di Pietra da Cantoni, vive questa premiata Barbera, che da oltre trent'anni abbraccia la tradizione e ne rappresenta uno dei vertici qualitativi. I bianchi suoli calcarei, l'esposizione eccezionale ed una vinificazione attenta regalano un vino di grande sapidità e freschezza, complessità e piacevolezza.

INFORMAZIONI GENERALI

SUOLO

Calcareo

AREA DI PRODUZIONE

Comune di Rosignano Monferrato (AL)

FORMATI

0,75 / 1,5 / 3 l

CAPACITÀ DI AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

Oltre 20 anni

ANNO DI IMPIANTO

1997

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve, diraspatura, fermentazione alcolica e malolattica parte in vasche di cemento e parte in acciaio inox a temperatura controllata con frequenti rimontaggi. Affinamento in botti di rovere francese da 25-55 hl per 18 mesi e successivo affinamento in bottiglia per minimo 12 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO VISIVO

Rosso rubino intenso e profondo

OLFATTO

Grande complessità e riconoscibilità: amarena, frutti di bosco, mora di rovo, confettura di fragola e ribes rosso si sposano con fieno, erbe aromatiche e note floreali.

NOTE GUSTATIVE

Armonica, intensa, piena e di squisita morbidezza. La freschezza del sorso incontra la ricchezza del frutto e la struttura dell'alcol e del legno, regalando grande persistenza.

ABBINAMENTI

Versatile, ama i primi piatti saporiti, le carni rosse e bianche, i formaggi a media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 — 18 °C

CERTIFICAZIONI

