



SANT'ANNA
DEI BRICCHETTI



VIVACE

PIEMONTE D.O.C. BARBERA

Un vino quotidiano da riscoprire, un compagno perfetto per la tavola e per i piatti della tradizione piemontese.

Vitigno: barbera 100%

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 80 quintali.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a contatto con le bucce per circa dieci giorni a temperatura controllata (24° - 26° C). Durante la fermentazione alcolica si effettuano rimontaggi giornalieri che favoriscono un'estrazione ottimale di sostanze aromatiche e coloranti. A fermentazione pressoché ultimata il vino viene travasato in acciaio. La spuma che caratterizza "Vivace" è data dalla presenza di anidride carbonica ottenuta dalla fermentazione degli ultimi zuccheri residui.

Contenuto in alcol: 13,5% vol.

Profilo organolettico: rosso rubino con delicati riflessi porpora "Vivace" ha un profumo intenso e ricco di sensazioni fruttate. Nel bicchiere si presenta con una leggera schiuma che ne denota la lieve vivacità. Asciutto in bocca, è caratterizzato da una gradevole acidità e da buon corpo.

Abbinamento: ottimo compagno di stuzzichini e "merende sinoire" si sposa bene con salumi e formaggi poco stagionati, antipasti, minestrone, primi piatti della tradizione e carni bianche. Ma l'abbinamento principe è la tipica "bagna caoda" piemontese servita nel classico "Fuiot", il particolare fornello di terracotta.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C