

CANTINE CROSIO



GOCCIANERA

CANAVESE BARBERA

denominazione di origine controllata

Anche la Barbera rientra nella tradizione canavesana. In questa bottiglia, che è uno dei simboli della mia cantina, è contenuto un elegante vino affinato in legno per circa un anno, che regala ampiezza e grinta senza compromessi. Al naso i sentori variano tra note di frutta matura e le spezie dolci derivate dall'affinamento, che conferiscono un profilo a tutto tondo. In bocca i tannini sono molto fini e supportano l'elegante freschezza della barbera, rendendo la beva piacevole e mai scontata che sposa al meglio le tradizioni culinarie canavesane.

Vitigno: Barbera 100%

Sistema di allevamento: guyot

Età dei vigneti: 10 - 15 anni

Altitudine: 350 mt

Esposizione: sud - sud ovest

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano nella prima decade di ottobre

Vinificazione: fermentazione in botti di acciaio sulle bucce per 7 giorni

Affinamento: in legno sui propri lieviti per dodici mesi, e sei mesi in bottiglia

Abbinamento: peperoni in bagna cauda, carni rosse, fritto misto

Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Strada Statale 26 per Ivrea, Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 - +39 011.9836048 - info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it