

BONDI

“RUVRIN”

BARBERA DEL MONFERRATO SUP. DOCG

UVE : Barbera in purezza, proveniente in parte da vigneti di circa 40 anni, in parte da vigneti impiantati recentemente con cloni e portinnesti a bassa vigoria; i vigneti si trovano in località Cappellette, storicamente una delle zone più vocate alla viticoltura di pregio di tutto l'Ovadese.

TECNICA CULTURALE : Densità di circa 4.500 ceppi/ettaro, sistema di allevamento Guyot basso; le uve, per limitare il carico produttivo dell'annata, vengono più o meno intensamente diradate

VINIFICAZIONE : macerazione a temperatura controllata della durata di 15 gg. , condotta con intensi e frequenti rimontaggi del mosto sul cappello di vinacce; dopo la svinatura ed un primo travaso, il vino completa la fermentazione alcolica ed ottiene la successiva fermentazione malolattica in barriques di rovere francese nuove.

AFFINAMENTO : il vino matura per circa 14 mesi in barrique e per ulteriori 6 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :

Colore: rosso rubino pieno e compatto che, con la maturazione, evidenzia sfumature granata.

Profumo: ampio, intenso, di grande complessità, si possono cogliere note di confettura di prugna, accenni floreali, sfumature di vaniglia, tabacco e spezie ben amalgamate fra loro.

Gusto: pieno, ampio e strutturato, di grande morbidezza e lunghissima persistenza gusto-olfattiva

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI : selvaggina, brasati e preparazioni in salmì, funghi, formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI DEGUSTAZIONE : 16 - 18 °C