



*Cantina di Casorzo*  
S.A.C.

## PIEMONTE D.O.C. BARBERA

### SCHEMA TECNICA

<b>UVA – DA VITIGNO</b>	Barbera in purezza.
<b>ZONA VIGNETI</b>	Comune di Casorzo e zone limitrofe
<b>TERRENO</b>	Calcereo argilloso tufaceo
<b>TECNICA DI COLTIVAZIONE</b>	Impianto tipo Guyot. Aratura e fresatura del terreno. Trattamenti anticrittogamici in caso di necessità.
<b>TECNICA DI VINIFICAZIONE</b>	Diraspapigiatura, fermentazione in serbatoi di acciaio a temperatura controllata.
<b>TRATTAMENTI EFFETTUATI</b>	Decantazione naturale e travasi successivi. Refrigerazione a $-5^{\circ}\text{C}$ in apposito recipiente termocontrollato. Filtrazione finale prima dell'imbottigliamento. Imbottigliamento tramite filtrazione sterilizzante.
<b>TENORE ALCOLICO</b>	12,50 % in volume

### SCHEMA ORGANOLETTICA

<b>COLORE E ASPETTO</b>	Rosso rubino intenso
<b>PROFUMO</b>	Vinoso, gradevolmente fruttato
<b>SAPORE</b>	Sapido e fresco.
<b>PROFILO SENSORIALE</b>	<b>Aromi riconosciuti:</b> rosa macerata, mora, prugna secca. Sentori di ciliegia e fiori di pesca. <b>Aspetti gustativi:</b> Trasmette sensazione di vivace freschezza.

### CONSIGLI

<b>TEMPERATURA DI CONSUMO</b>	18° C
<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b>	Vino a tutto pasto, particolarmente adatto per grigliate.