

# Cantico della Crosia

*Barbera del Monferrato Superiore DOCG*

**Annata** › 2018

**Varietà** › Barbera in purezza

**Vol.** › 15%

**Caratteristiche** › Il Cantico della Crosia rappresenta la tradizione dei grandi vini piemontesi. Dal colore rubino intenso, al naso si percepisce l'aroma della frutta rossa, della liquirizia e del cuoio. In bocca è speziato, rotondo e sapido. Finale molto persistente.

*Circondato su 3 lati da un vecchio bosco di querce, carpini e faggi il vigneto che da origine al Cantico della Crosia ha un'esposizione sud / sud ovest ad un'altezza di 260 m s.l.m. Il suolo formatosi 70 milioni di anni fa in seguito a sedimentazioni marine stratificate dona al vino struttura, finezza e mineralità uniche.*

*La fermentazione spontanea avviene in tini d'acciaio per circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino inizia a maturare in grandi botti di rovere da 25 hl per circa 15 – 18 mesi. Segue un periodo di riposo in bottiglia per almeno 1 anno.*

**Il Cantico delle Crosia annata 2018** è particolarmente fragrante, con un corpo equilibrato e una persistenza magica. Consigliamo di tenere in cantina delle bottiglie da riassaggiare tra qualche anno!