

Volpuva

Barbera del Monferrato DOC

Annata › 2021

Varietà › Barbera, Freisa

Vol. › 15%

Caratteristiche › Barbera dal colore rubino acceso. Al naso esprime piccoli frutti rossi, viola e ciliegia. In bocca è fresco, pulito e di piacevolissima beva.

In Vicara si dice che quando la scaltra volpe ruba l'uva è giunto il momento della vendemmia. Ci affidiamo alla sua esperienza per capire quando l'uva raggiunge la perfetta maturazione.

Il Volpuva ha origine nei nostri vigneti storici, la vigna Sindaco e la vigna Massa, entrambe situate nel comune di Rosignano Monferrato. Il terreno sono marno – argillosi e vengono gestiti secondo le regole dell'agricoltura biologica. La vendemmia viene fatta a mano utilizzando piccole ceste per preservare l'integrità di ogni acino.

La fermentazione avviene grazie a lieviti indigeni in tini d'acciaio con macerazioni medie di 5 – 7 giorni dove a seguire si svolge la fermentazione malolattica.