

BOTTO
Marco
Viticoltori dal 1898



Barbera del Monferrato

Affinata in Tonneaux

Vitigni: Barbera*

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 75 ql

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasca di acciaio a temperatura controllata di circa 26°/27° per 15 giorni, 18 mesi in tonneaux, 12 mesi minimo in bottiglia

Grado alcolico: 14,0°

Colore: Rosso rubino vivo e leggere sfumature granate con l'invecchiamento

Note sensoriali:

Profumo intenso che ricorda la frutta rossa matura a cui si aggiungono note speziate di vaniglia, conferite dal passaggio in legno. Sapore pieno di buon corpo, asciutto con buona acidità, ma morbido e persistente

Temperatura di servizio: 18°-20°

**La vigna:*

Si trova su una collina con altezza massima 280 mt s.l.m., esposta ottimamente a sud - sud/ovest. La zona beneficia di maggiori escursioni termiche dovute essenzialmente alla sua posizione rispetto alla valle del Po. Le caratteristiche pedoclimatiche con le escursioni termiche giornaliere permettono una maggiore concentrazione di sostanze aromatiche nelle bucce degli acini. L'invecchiamento in bottiglia andrà ad intensificare il patrimonio aromatico di questo inebriante vino

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte ,16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it