



## Scheda tecnica

**Uve:** Barbera 100%

**Vigne:** tra gli 80 ai 100 anni.

**L'annata:** nel nostro territorio l'annata 2019 è stata caratterizzata da un clima caldo ad inizio primavera seguito da un maggio gelido e piovoso, da una estate calda e asciutta e clima molto equilibrato nel periodo antecedente la vendemmia, che è stata tardiva di una quindicina di giorni rispetto all'andamento climatico degli ultimi anni.

**Vendemmia:** il 5 ottobre, manuale in cassette da 18 kg

**Resa per ettaro:** 15 quintali (1,5 ton)

# Giuàn

Vino rosso - Lotto: 19.01

*Giuàn era un uomo che ha bevuto barbera per tutta la sua lunga vita. A lui e all'amore che ci ha trasmesso per quest'uva dedichiamo il nostro vino.*

**Descrizione:** le uve delle vecchie vigne di barbera rendono questo vino complesso ed equilibrato, sia al naso che in bocca. All'elegante acidità tipica della barbera si accompagnano gradevoli note fruttate che evolvono nel bicchiere sorso dopo sorso. Vino importante, adatto a lungo invecchiamento.

**Abbinamenti:** L'abbinamento più tipico per questo vino è con carni rosse importanti, cacciagione di pelo, formaggi a lunga stagionatura. Grazie alla sua acidità accompagna gradevolmente anche primi in brodo della cucina tradizionale del nord Italia.

**Servizio:** si consiglia di servire il vino a 18°, versare adagio può contenere un leggero residuo.

### **Vinificazione:**

Cernita manuale dei grappoli prima della pigiatura.  
Fermentazione: spontanea senza nessuna aggiunta, in tino aperto fuori cantina.

Macerazione: 40 giorni con frequenti follature.

Svinatura: a fermentazione ultimata. Un travaso.

**Alcool:** 14% vol.

**Solforosa totale:** inferiore a 10 mg/l

### **Confezione:**

Bottiglia: bordolese leggera

Tappo: Nomacor Select Green

Etichette: carta riciclata certificata FSC® prodotte nel rispetto del protocollo The Green Label