PRA DÜ RIVA

COLLI TORTONESI BARBERA
DOC



CARATTERISTICHE GENERALI
Vitigno: Barbera 100%
Esposizione ed altitudine: est/sud-ovest, 250-300 m s.l.m.
Caratteristiche del terreno: marnoso argilloso
Sistema di coltivazione: Guyot (4.500 piante per ettaro)
Età dei vitigni: circa 40 anni
Resa per ettaro: 8.000 kg/ha
Vendemmia: da fine settembre ad inizio ottobre, effettuata esclusivamente a mano in piccole ceste
Vinificazione: pigiatura, macerazione di 8/10 giorni, svinatura e successivo affinamento in vasche di cemento
Contenuto alcolico: ca. 13-14% vol.

NOTE DELL'ENOLOGO
Colore: rosso rubino, intenso e brillante
Profumo: vinoso, persistente. Al naso sentori di fragola e frutti rossi
Sapore: corpo armonico ed equilibrato. Note di confettura di fragola

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE
Abbinamenti: ottimo con i salumi stagionati

FORMATO DISPONIBILE
Bottiglia da 0,75 lt

LE PRAIE AZ. AGR.
VIA GIARELLA, 8, 15050 CASASCO AL - TEL. +39 345 707 0608
www.lepraie.it · info@lepraie.it