

BARBERA



La Riva
AZIENDA AGRICOLA

In paese era uno storico vigneto ormai in abbandono. Luca ha voluto recuperarlo impiantando la varietà preferita da sua madre: il Barbera, che li ha trovato la sua massima espressività. Per colore e caratteristiche organolettiche, rimane uno dei vitigni preferiti in famiglia.

Visivamente appare rosso rubino con riflessi violacei. Il profumo è estremamente varietale, di frutta rossa dolce e croccante. Al palato è morbido ed equilibrato, succoso, richiama la frutta sotto spirito e la susina rossa. Si abbina bene a carni grigliate, arrosti e formaggi stagionati.

VITIGNO	Barbera 100%
DENOMINAZIONE	Pinerolese DOC Barbera
TIPO DI TERRENO	Argilloso
FORMA D'ALLEVAMENTO	Guyot (sistema tradizionale per favorire la resa produttiva e la qualità dell'uva).
METODI DI DIFESA	Lotta antiparassitaria integrata a base di rame e zolfo.
PERIODO DI VENDEMMIA	Prima decade di ottobre.
VINIFICAZIONE	Una volta in cantina l'uva viene pigiata, diraspata e fatta fermentare in tini in acciaio inox a temperatura controllata di 28-30° C. La macerazione è lunga. Durante la macerazione pellicolare vengono effettuate follature periodiche ogni 8/12 ore per circa dieci giorni. La seguente fermentazione malolattica contribuisce a migliorare e ad ammorbidire organoletticamente il vino.
AFFINAMENTO	5 mesi in acciaio inox, 3 mesi in bottiglia
CONTENUTO ALCOLICO	13,5% Vol.





BARBERA



La Riva
AZIENDA AGRICOLA

In the village, it was an abandoned historic vineyard. Luca wanted to recover it by implanting his mother's favorite grape variety: Barbera, which has found its maximum expression in that location.

APPEARANCE: Ruby red with violet hues.

AROMA: Extremely varietal, sweet and crunchy red fruit.

TASTE: Smooth and balanced, juicy, fruit in alcohol and red plum.

MATCHING: Grilled meats, roasts, aged cheese.

GRAPE VARIETY	Barbera 100%
APPELLATION	Pinerolese DOC Barbera
SOIL TYPE	Clay
VINE TRAINING	Guyot
PEST CONTROL	Integrated pest management based on copper and sulfur.
HARVESTING PERIOD	First decade of October.
WINEMAKING	Once in the cellar the grapes are pressed, destemmed and fermented in stainless steel vats at a controlled temperature of 28-30° C. Maceration is long. During skin maceration, periodic fulling is carried out every 8/12 hours for about ten days. The resulting malolactic fermentation helps to organoleptically improve and soften the wine.
AGING	In stainless steel for 4 months, followed by 3 months in bottle.
ALCOHOL BY VOLUME	13,5% Vol.

