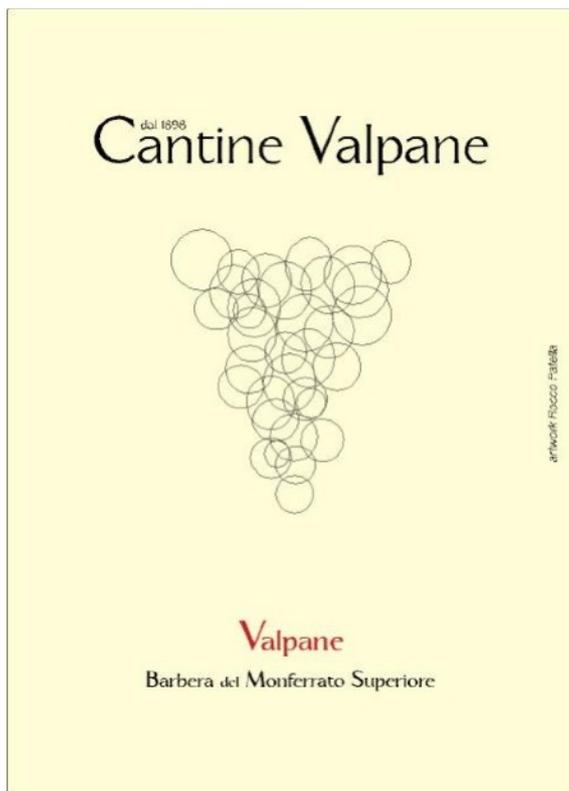


# Cantine Valpane

---

## Valpane Barbera del Monferrato Superiore DOCG



### **Annate in commercio disponibili:**

- 2009 | 2007

Uve: Barbera 85%, Freisa 15%  
Vigneto: 1,5 ha, anno impianto 2000  
Suolo: argilla, calcare  
Vinificazione: separata per le uve di Barbera e Freisa  
Fermentazione: in legno per 21-23 giorni  
Affinamento: Barbera per 1-3 in legno grande da 30Hl fino all'assemblaggio  
Affinamento: Freisa per 1-3 in acciaio fino all'assemblaggio  
Affinamento: dopo l'assemblaggio, per 18-24 mesi in tonneaux da 500 Lt.  
Affinamento: 1 anno in bottiglia prima della vendita  
Alcol: 14,5%

È una Barbera del Monferrato Superiore DOCG vinificata in tini di legno e quindi affinata in tonneaux da 500 litri. Seguono l'assemblaggio con la Freisa in percentuale non superiore al 15%. Il corpo e la complessità della Barbera arricchiti dagli aromi speziati del legno si integrano con il fruttato di lampone della Freisa, creando un grande vino dalla corposità armoniosa ed equilibrata, sottolineata dal finale persistente.

Ideale con arrostiti, brasati e formaggi stagionati.