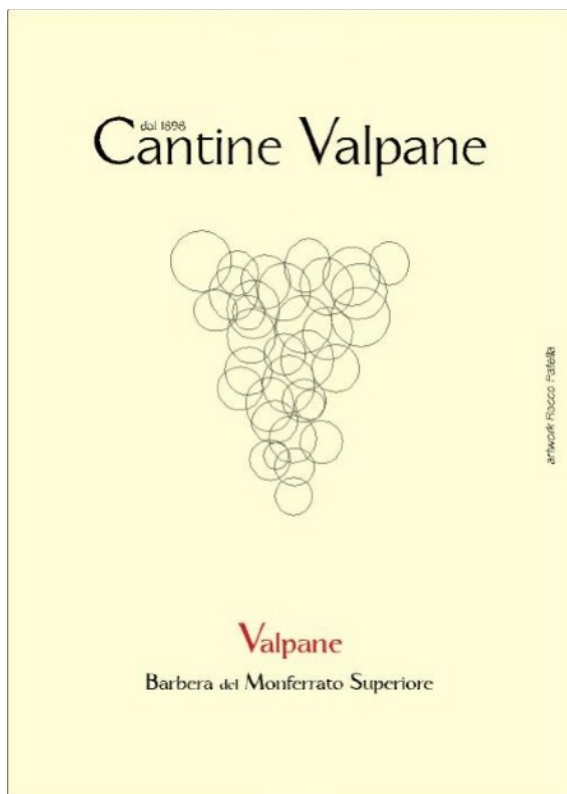


Cantine Valpane

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.