

CASCINA
SanGiovanni
ALFIERO SOLITO

NIZZA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE
CONTROLLATA E GARANTITA

Vitigno: Barbera

Vigneto: sito a Calamandrana

Estensione: 3 ettari

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: manuale

Vinificazione: in vasche d acciaio, 10/12 giorni di macerazione a contatto con le bucce con bagnatura soffice del cappello con il sistema a doccia

Affinamento: 12 mesi acciaio e 12 mesi in barrique da 220 litri di roveri francese con 5 tipi di tostatura differenti

Colore: rosso molto intenso con importanti riflessi granati

Profumo: tipico con sentori di fruttati complessi che ci ricordano sensazioni di ciliegia prugna e more, portati alla sovrasmaturazione, che si uniscono a sensazioni di spezie

Gusto: strutturato, armonico, vellutato. Stupisce la sinergia tra l'armonicità e l'importanza della struttura che sfocia nell'eleganza di un grande vino

Abbinamenti: primi piatti elaborati, stufati, carni rosse e salumi e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 16-18 C°

Azienda Agricola Cascina San Giovanni
Frazione Valle San Giovanni, 42
14042 - Calamandrana - AT - Italia
Tel +39 379 2934447
www.vinicasinasangiovanni.it
commerciale@vinicasinasangiovanni.it

