



Temperatura di servizio: 18 °C

**Vigneto:** Vigna Brusà

**Uve:** barbera

**Impianto:** 1960 a controspalliera con potatura a guyot

**Densità d'impianto:** 4500 ceppi/ettaro

**Resa ettaro:** 45 quintali di uva ad ettaro

**Terreno:** argilloso

**Vinificazione:** tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido, insieme alle bucce, in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore, normalmente, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello. La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 13 ai 15 giorni al massimo, è un procedimento che serve per dare colore al vino e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se ci fossero ancora zuccheri residui, la fermentazione prosegue, sempre ponendo attenzione che la temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura nella barrique. Dopo 12/14 mesi si toglie dai legni e prosegue l'affinamento della massa unica in vasca d'acciaio.

**Affinamento:** barrique di primo e secondo passaggio

## DEGUSTAZIONE

**Esame visivo:** limpido di colore rosso rubino intenso.

**Esame olfattivo:** intenso e complesso si percepiscono i frutti rossi tipici delle colline di Vho, ciliegia sotto spirito, marasca, more e marmellata di prugne. Ottimo l'equilibrio con i sentori di speziati, una leggera vaniglia unita spezie dolci lascia un piacevole ricordo.

**Esame gustativo:** In bocca si avverte un buon equilibrio, il corpo è sostenuto da una buona acidità e bello spessore tannico. Caldo e morbido, risulta equilibrato e di notevole struttura. La giovinezza che si avverte e il vino ancora nervino fanno pensare ad assaggio in prospettiva, tra qualche anno.

**Abbinamenti:** arrostiti, stinco, carni elaborate.

**INVECCHIAMENTO:** sicuramente di grande emozione provare una verticale delle annate di questo vino, questa barbera ha segnato maggiormente la storia della Colombera. Si consiglia di provare ad invecchiare qualche bottiglia anche 12/14 anni. Il periodo migliore per gustarla è circa 6/7 anni dopo la vendemmia.