



Temperatura di servizio: 16 °C

Terreno: argilloso scuro

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 le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello, dopo l'inoculo dei lieviti selezionati inizia la fermentazione. La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 14 ai 16 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 in contemporanea alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se, la fermentazione non è finita, prosegue sempre ponendo attenzione alla temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura in vasca a temperatura controllata.

Affinamento: in vasche d'acciaio a temperatura controllata

DEGUSTAZIONE

Esame visivo: limpido di colore rosso rubino intenso con un'unghia di colore violetto.

Esame olfattivo: intenso e complesso, di qualità decisamente fine, i sentori che lo caratterizzano sono fruttati, marasca, prugna matura, ciliegia sotto spirito e confettura, una nota floreale e una definita e intensa speziatura con sentori di pepe rosa, noce moscata e chiodi di garofano.

Esame gustativo: offre una grande struttura, si sente la potenza del corpo del vino che avvolge dolcemente la bocca. Il calore e la morbidezza dovuti all'alcol sono sostenuti da una buona freschezza e da un tannino vigoroso ma ben educato. Intenso e persistente ci fa ritrovare in bocca sentori di frutti e spezie percepiti al naso.

Abbinamenti: formaggi stagionati, salumi, grigliate di carne

CARATTERISTICHE DEL VINO:

Si differenzia per l'eccezionale rapporto qualità/prezzo

Invecchiamento: l'affinamento in bottiglia giova molto a questa barbera che non vede l'utilizzo della barriques come strumento di aiuto nella maturazione. Si consiglia di provare ad assaggiare la Vegia Rampana anche a distanza di otto anni dalla sua vendemmia...