

COLOMBAJA

Un vino naturalmente elegante



Estensione: 1,2 ettari

Altitudine: 290 m s.l.m.

Esposizione: Sud-Est

Suolo: Franco-Sabbioso Con abbondante presenza di calcare

Vitigno: 70% Barbera, 15% Vespolina, 15% Uva Rara

Anno di impianto: 1995

Forma di allevamento: Controspalliera-Guyot

Densità: 4500 ceppi/ettaro

Resa: 65-70 quintali/ettaro

Vendemmia: Manuale, selezione dei grappoli alla raccolta

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura delicata, macerazione con le bucce in vasche di cemento a temperatura controllata per 15 giorni, con rimontaggi giornalieri, poi si svina e si conclude la fermentazione alcolica, generalmente in questa fase si svolge anche la fermentazione malolattica. Successivamente, si effettuano due travasi e il vino viene messo in botti di cemento dove rimane ad affinare per 18 mesi. Dopo essere stato travasato il vino viene imbottigliato senza filtrazioni.

Colore: Rosso rubino intenso con sfumature violacee.

Profumo: Intenso ed avvolgente, prevalgono la confettura di prugna, piccoli frutti rossi ed il fiore di sambuco, con una speziatura molto elegante.

Sapore: Potente e vigoroso, grande armonia tra struttura ed acidità. Vellutato, pieno e persistente. Grande equilibrio favorito dall'età della vigna e dalle caratteristiche del suolo.

Temperatura di servizio: 16°-18°C. È piacevole apprezzarne la freschezza iniziale e sperimentare l'evoluzione degli aromi man mano che il vino si scalda nel bicchiere.

Abbinamenti: Affettati, sughi di carne bianca e di cacciagione, carni rosse, funghi porcini.

Il *cru* a cui siamo più legati, da dove tutto è iniziato nel 2014, il primo ad essere vinificato separatamente. La Barbera si esprime diversamente in ogni suolo, ad ogni esposizione, ad ogni mano che la coltiva. Questa varietà richiede grande attenzione in vigneto. La potatura in inverno, la rimozione dei germogli in eccesso in primavera, la rimozione dei grappoli in estate sono fasi chiave per ottenere la perfetta sanità e la maturazione dell'uva. Non tralasciamo nessun dettaglio, e la ricompensa sono frutti dal colore rosso brillante, accompagnati da una spiccata acidità che dona longevità al vino. La struttura è ben equilibrata ed il tannino vellutato. Condizioni fondamentali per permettere un'estrazione qualitativa dei polifenoli delle bucce in vinificazione e lasciarli esprimere elegantemente in seguito a un lungo affinamento. La Vespolina è una varietà di vigoria e produttività moderata con un grappolo allungato formato da acini scuri il cui vino è caratterizzato da un'attraente nota speziata. L'Uva Rara così chiamata per il suo grappolo spargolo dona armonia raffinando questo insolito uvaggio.