

I GROP

Colli Tortonesi Barbera Superiore DOC

Il nome dialettale della vigna "i Grop" si riferisce alle formazioni calcaree ricche di fossili che, in forma di grossi massi, caratterizzano quel tratto della collina.

Zona di produzione: le uve provengono esclusivamente dalla vigna di proprietà I Grop, ubicata in Castellania. (altitudine 400 m.) Le caratteristiche pedologiche di questo cru, ricco di marne calcaree, conferiscono ai vini che ne derivano particolari note di eleganza e struttura.

Uve: Barbera in purezza.

Vendemmia: prestando particolare attenzione al raggiungimento della maturazione ottimale, le uve sono selezionate e raccolte a mano in cassette da 18-20 kg.

Tecniche di vinificazione: dopo la pigia-diraspatura la fermentazione avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata e la macerazione viene condotta per circa 20 giorni con rimontaggi e follature. Dopo la svinatura ed un primo travaso il vino passa in botti tradizionali di rovere della capacità di 12 HL ove avviene la fermentazione malolattica.

Affinamento: il vino matura in botte per un periodo di 18 mesi, per poi affinarsi ulteriormente in bottiglia per un periodo minimo di 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso rubino di grande intensità.

Profumo: fine ed intenso; il vino evidenzia note di prugna, melograno, spezie dolci e un gradevole sottofondo di vaniglia.

Gusto: lungo ed armonico, morbido e pienamente strutturato.

Consigli per una degustazione ottimale: alla temperatura di 18°C in ampi calici di cristallo.

Abbinamenti gastronomici: carni rosse e bianche, funghi paste ripiene e altri primi piatti classici della cucina piemontese, formaggi stagionati.

Vigne Marina Coppi 2016©
di Francesco Bellocchio

Via Sant'Andrea, 5 - 15051 Castellania (AL)
Piemonte - Italy
tel / fax +39 0131 837089

info@vignemarinaoppi.com
vignemarinaoppi.com

C

VIGNE MARINA COPPI

