

SANT'ANDREA

Colli Tortonesi Barbera DOC

Il vino prende il nome dalla località di Castellania denominata Sant'Andrea.

A due passi dal centro del paese, in via Sant'Andrea n° 5 si trova la nostra cantina.

Zona di produzione: le uve provengono esclusivamente da vigne di proprietà ubicate a Castellania (altitudine m 400) in una zona denominata Sant'Andrea.

Uve: 90% Barbera, 10% Croatina.

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 (25-27°C) e la macerazione viene condotta per circa 10 giorni con rimontaggi e follature; dopo la svinatura ed un primo travaso il vino svolge la fermentazione malolattica.

Affinamento: il vino matura per circa 10 mesi in acciaio e si affina ulteriormente in bottiglia per un periodo minimo di 8 mesi.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso e vivace.

Profumo: di bella intensità, con note di ciliegia e fragolina di bosco.

Gusto: pieno, sapido, fresco.

Consigli per una degustazione ottimale: alla temperatura di 18°C.

Abbinamenti gastronomici: carni bianche e rosse, preparazioni elaborate a base di pesce, formaggi freschi, ideali con gli agnolotti ed il salame crudo..

C

VIGNE MARINA COPPI



Vigne Marina Coppi 2016©
di Francesco Bellocchio

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

info@vignemarinacoppi.com
vignemarinacoppi.com