



ACQUISTATO IL

Rive Rosse Barbera Monferrato DOC Frizzante 2024

2024

Barbera eroica



La Vigna

Terreno	Sabbioso con marne argilloso calcaree
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso frizzante
Provenienza	Piemonte
Uve	BARBERA 100%

Gradazione 13.5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne

Vinificazione

Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 24 - 25 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per recuperare le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa quattro mesi. Successivamente viene avviata la fase di rifermentazione in autoclave termocondizionata che dura circa 20 giorni a temperatura di circa 25 °C. Successivamente il vino riposa in autoclave in acciaio inox termocondizionata a temperatura di circa 15 °C per circa un mese. Prima della messa in commercio rimane in bottiglia per circa tre mesi.

Sensazioni

Colore: rosso rubino vivo con riflessi viola. Bella formazione di stella centrale data dal fine perlage. Olfatto: fruttato intenso;

caratteristiche varietali ben espresse con sentori di frutta fresca, seguiti dal floreale ed infine da quelli di petali di rosa. Gusto: equilibrato, fresco e morbido; gradevole la presenza di spuma invita alla beva. Finale asciutto con tannini ben amalgamati.

Quando in Piemonte, ma non solo per la verità, si parla di "rive" si fa riferimento a vigneti estremamente interessanti, caratterizzati da elevate pendenze che costringono i vignaioli, eroici in questo caso, a un lavoro impegnativo e faticoso. Tutto manuale, ovviamente. Qui le vigne iniziano a cambiare il loro colore già dai primi giorni del mese di settembre. Ed è proprio a questa affascinante colorazione che si ispira l'etichetta proposta qui da cantina Vinchio Vaglio. Rive Rosse è una Barbera del Monferrato DOC che, con la sua vivacità, esprime piacere e allegria. Vino tra i più tipici e caratteristici del Piemonte, nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino vivo con riflessi viola. Appena versata, la superficie del bicchiere si copre di una bella spuma soffice, sostenuta da una ininterrotta catenella di bollicine che salgono dal fondo del calice. Ha profumi fruttati intensi, con note tipiche di frutta rossa fresca e di rosa. In bocca è piacevolmente equilibrato, fresco e morbido. Il finale è asciutto, con tannini ben amalgamati.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.