

BUGANZA
R E N A T O



BARBERA D'ALBA SUPERIORE VIGNA VEJA 2016

Esse Barbera apresenta uma cor vermelha rubi intenso. No nariz revela uma complexidade aromática de frutas negras e vermelhas, notas de folhas secas e de cogumelos, especiarias e um toque de cedro. Na boca impressiona pela amplitude e pela estrutura. Os taninos são elegantes, bem trabalhados e dão uma impressão de nobreza. Um Barbera muito elegante no puro estilo tradicional da região.

INFORMAÇÕES DE SERVIÇO

Tipo: Tinto

Temperatura de serviço: Entre 16°C e 18°C

Tempo de decantação: Até 1 hora

Tempo de guarda: Até 10 anos

Harmonização: O vinho versátil do dia a dia do Piemonte combina perfeitamente com típicos risotti e gnocchi da região. Também fica ótimo com pizza, espagete ao sugo.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

País/Região: Itália - Barbera d'Alba DOC

Produtor: Renato Buganza

Uvas: 100% Barbera.

Teor Alcoólico: 14 % vol.

Conteúdo: 750 ml

Safra: 2016

Vinhedo: Vinhas de 1945 e 2002. Os vinhedos estão localizados na face sudoeste em solos de marga- calcárias do período Tortoniano. Cultura orgânica e biodinâmica.

Vinificação: Fermentação inicial por 9 dias com esmagamento manual e délestage. Em seguida, 90% do mosto são transferidos para os grandes barris de concreto e, os 10% para o tradicional barril de 1500 litros. Aqui vai ocorrer a fermentação malolática.

Amadurecimento: Após um período de amadurecimento de 6 meses, os diferentes cuvées são degustados e, em seguida, é feito o blend. O vinho é decantado, refinado por 3 meses e depois engarrafado. Após 3 meses de amadurecimento, o vinho pode ser comercializado.



MONVIN
by PNR group



EDEGA
by PNR group