



# Cio Bacaro

## BARBARANO DOC COLLI BERICI

VINO DEDICATO A NONNO CIO, FONDATORE DELL'AZIENDA

### SCHEDA TECNICA DEL VINO

**VARIETA' VITIGNI** TAI ROSSO 100%

**ETA' MEDIA DELLE VITI** 15 ANNI

**ALTITUDINE MEDIA** 100 M

**ORIENTAMENTO FILARI** SUD

**TIPOLOGIA TERRENO** TERRENI CALCAREO MARNOSI E ARGILLE ROSSE CARICHE DI SCHELETRO

**FORMA ALLEVAMENTO** CORDONE SPERONATO, GUYOT

**DENSITA' DI CEPPI PER ETTARO** 5000

**VIFINICAZIONE** RACCOLTA A MANO IN PICCOLE CASSETTE E MACERAZIONE DI 2 SETTIMANE IN VASCHE DI ACCIAIO, FERMENTAZIONE SPONTANEA CON LIEVITI INDIGENI

**AFFINAMENTO** 18 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA 500 LITRI E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 12 MESI

### PROPRIETA' CHIMICHE

**ALCOOL SVOLTO** 14,5°- 15°

**SOLFOROSA TOTALE** 30-35 MG/L

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 18°

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI**

PIATTI DI CARNI ROSSE, SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI

**DAL RETRO ETICHETTA**

IL BARBARANO RAPPRESENTA LA MASSIMA ESPRESSIONE DEL TAI ROSSO, IL GRANDE VITIGNO AUTOCTONO DEI COLLI BERICI. VINIFICATO IN PUREZZA, CON UNA LUNGA MACERAZIONE SULLE BUCCE E 18 MESI DI AFFINAMENTO IN BOTTI DI ROVERE, QUESTO VINO È IL RISULTATO DI UNA BASSA RESA PER CEPPO E DI UN METICOLOSO LAVORO IN VIGNA NEL MASSIMO RISPETTO DELL'AMBIENTE.

### ANNATE PRODOTTE

2004, 2007, 2008, 2009, 2010, 2011, 2012, 2013

