



Gregorio

BARBARANO DOC COLLI BERICI

VINO DEDICATO A NONNO GREGORIO
NEL CENTENARIO DELLA SUA NASCITA
1911-2011

SCHEDA TECNICA DEL VINO

VARIETA' VITIGNI TAI ROSSO 100%

ETA' MEDIA DELLE VITI 20 ANNI

ALTITUDINE MEDIA 150 M

ORIENTAMENTO FILARI SUD / EST

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 APPASSIMENTO
NATURALE PER 1 MESE CIRCA. MACERAZIONE DI 3 SETTIMANE IN TINO DI ROVERE

AFFINAMENTO 30-36 MESI IN BOTTI DI ROVERE FRANCESE DA
500 LITRI E SUCCESSIVO AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER 6 MESI

PROPRIETA' CHIMICHE

ALCOOL SVOLTO 16°

SOLFOROSA TOTALE 40-50 MG/L

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°

ABBINAMENTI GASTRONOMICI PIATTI DI CARNI ROSSE,
SELVAGGINA, FORMAGGI STAGIONATI E ERBORINATI

DAL RETRO ETICHETTA

FU PROBABILMENTE INTORNO AL 1300 CHE I CANONICI DI
BARBARANO INTRODUSSERO DALLA FRANCIA IL VITIGNO GRENACHE
OGGI TAI ROSSO.

QUESTO PATRIMONIO VITICOLO È GIUNTO A NOI, EVOLUTO NEL
CORSO DEI SECOLI, NELLA TERRA E NEL BICCHIERE, DA GIOVANE
VINO SCARICO DI COLORE A GRANDE ROSSO DA INVECCHIAMENTO.

IL GREGORIO, TAI ALLA MASSIMA POTENZA, STRUTTURATO, MA
ELEGANTE, DELICATO, MA POSSENTE, È FRUTTO DI UNA PERFETTA
MATURAZIONE DELLE MIGLIORI UVE LEGGERMENTE APPASSITE E A
LUNGO MACERATE. AFFINATO 3 ANNI IN ROVERE VECCHIO, VINO DI
GRANDE CARATTERE, È DEDICATO A NONNO GREGORIO, INTERNATO
NEL CAMPO DI DORA BUCHENWALD (GERMANIA), NEL CENTENARIO
DELLA SUA NASCITA, 1911 - 2011.

ANNATE PRODOTTE 2007, 2010, 2012

