



TERRE DEL CREARIO

PARBLEU!

Un'espressione del frutto diversa da tutto il Canavese, grazie alla posizione dei terreni nella fascia pedanea della Riserva Naturale del Sacro Monte di Belmonte. Il vitigno Barbera è di gran lunga il più diffuso in tutte le aree vitivinicole del Piemonte, presente in modo significativo in Canavese dove trova condizioni particolarmente favorevoli.

ZONA DI PRODUZIONE

Alto Canavese occidentale, nel territorio di Valperga (TO), particolarmente vocato per la produzione dei vini nelle terre che fin dal 1752 vengono denominate regione Creario per la forte composizione argillosa.

Sistema di allevamento a controspalliera con potatura a guyot ramificato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

- Piggiatura, diraspatura e pressatura soffice
- Vinificazione fermentazione a temperatura controllata
- Macerazione di 7 giorni sulle bucce
- Fermentazione malolattica in acciaio inox
- Affinamento: 8 mesi parte in barriques esauste e parte in tonneaux e 6/8 mesi in bottiglia

NOTE SENSORIALI

- Colore: rosso rubino con sfumature carminio, di notevole ffittezza
- Profumo: buona intensità olfattiva che esprime note di frutta rossa matura: fragola, frutti di bosco e prugne a cui si uniscono intriganti sentori erbacei ed un'elegante speziatura dolce;
- Sapore: secco, caldo e di notevole freschezza, con tannino già piacevolmente affinato. Offre un sorso intenso, equilibrato e di buona persistenza che rende il vino decisamente attraente alla degustazione.

ABBINAMENTO

Vino di classe, apprezzato sulle tavole internazionali, si adatta anche molto bene nella preparazione di alcuni piatti tipici piemontesi, come arrostiti di carne o risotti.

Servito a 18/20° si abbina perfettamente anche con insaccati, con bagna càoda, primi piatti strutturati, formaggi di media stagionatura.



IL GRANGET