

# Aurora

## Barbera del Monferrato Superiore DOCG



**Vitigno:** Barbera 100%

**Esposizione:** est, sud-est

**Forma di allevamento:** Guyot

**Comune di ubicazione vigneto:** Capriata d'Orba

**Anno di impianto del vigneto:** 1946

**Numero di ceppi per ettaro:** 5200

**Altitudine:** 220 slm

**Fermentazione malolattica:** in botte grande

**Affinamento:** 1 anno in botte grande di rovere francese

**Prima annata di produzione:** 2016

**Vinificazione:** raccolta manuale dei grappoli migliori a completa maturazione; diraspapigiatura soffice con successiva fermentazione in vasche di acciaio a temperatura controllata per almeno 6 gg; frequenti sono le follature e rimontaggi.

Le uve provengono da un unico vigneto storico con un'età superiore ai 60 anni, motivo per cui le rese arrivano solo a 45/50 quintali per ettaro.

La fermentazione viene condotta a temperatura controllata con macerazione di almeno 6 giorni. Segue la malolattica in botti grandi di rovere francese dove il vino rimarrà almeno 12 mesi.

Ciò permette di raggiungere un equilibrato bilanciamento di struttura, acidità e tannini. Il risultato ottenuto è un vino di ottimo corpo con notevole persistenza finale.

Apprezzabile a tutto pasto ed in particolare con carni e i formaggi stagionati.