



## BARIERO

Il Colore rosso rubino intenso evidenzia buona struttura e ricchezza di estratti.

Al naso è tipico, netto, con note di piccoli frutti rossi che si alternano a tracce di sottobosco, caffè, cioccolato e con lievi sentori erbacei tipici del vitigno, in evoluzione.

Il gusto è pieno, caldo, sapido e piacevolmente tannico. Buona la persistenza gusto-olfattiva.

## INFORMAZIONI

<b>Vitigni</b>	100% Merlot
<b>Numero bottiglie</b>	650
<b>Vendemmia</b>	Manuale in cassette nella seconda decade di agosto.
<b>Zona di produzione</b>	Bertinoro (Forlì) nel podere Fulcera e podere via Rossa. Allevamento a cordone speronato ad alta densità (6200 ceppi/ettaro) con resa max di 90 qli/ha.
<b>Vinificazione</b>	Macerazione sulle bucce per 10-12 gg con periodiche operazioni di rimontaggio e delestages. Fermentazione alcolica e malolattica in acciaio.
<b>Maturazione ed affinamento</b>	L'80% in contenitori di acciaio e il 20% in Tonneau di Rovere francese di secondo e terzo passaggio per 12 mesi. Poi 6 mesi in bottiglia...
<b>Dati analitici</b>	Gradazione alcolica: 14% vol Zuccheri: 3,35 g/l pH: 3,80 acidità totale: 5,10 g/l estratto secco: 28,50 g/l