

TITOUAN
BARBERA DOC - Senza Solfiti Aggiunti

www.castelloditassarolo.it

CASTELLO DI TASSAROLO
Marchesi Spinola dal 1367

RED WINE - PRODUCT OF ITALY



TITOUAN

Respect for the Earth - Respect for Life.

2013
L 0104

NO SOLFITI AGGIUNTI

PIEMONTE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
BARBERA

IMBOTTIGLIATO ALL' ORIGINE DA CASTELLO DI TASSAROLO DEI MARCHESI SPINOLA, TASSAROLO-ITALIA
PRODOTTO IN ITALIA

Questo elegante Barbera, prende il nome da uno dei cavalli francesi che ci aiutano a lavorare la terra. Questa agricoltura tradizionale, insieme ai metodi biodinamici crea un vero vino artigianale, equilibrato morbido e rotondo, con profumo di frutti di bosco. **VINO BIOLOGICO**

Organismo di controllo autorizzato: MiPAAF IT BIO 005
Operatore controllato n V118

750ML e ALC.13%VOL



Prodotto ed imbottigliato dall'Azienda Vitivinicola Castello di Tassarolo dei Marchesi Spinola, Tassarolo, Piemonte (Italia)

AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel Comune di Tassarolo, situato nella regione di produzione del Gavi DOCG, in Piemonte.

TERRENO

Marnoso, limoso - argilloso, con un buon contenuto di sostanza organica grazie all'utilizzo dei sovesci, dei preparati biodinamici e del cumulo Biodinamico . Altitudine: 300 metri s.l.m.

VITIGNO

100% Barbera.

TECNICA DI PRODUZIONE

Questo vino proviene da 100% uve Barbera, vitigno che in Piemonte ha sempre avuto un ruolo da prim'attrice. In questo caso deve la sua armonia ed il suo equilibrio alla particolare qualità delle uve che provengano da vigne lavorate con i cavalli da tiro, che ne fanno un vino unico. Le uve vengono accompagnate nel processo di vinificazione rispettando al massimo la loro natura fino dalla fermentazione che avviene con lieviti indigeni della nostra terra. Per preservare l'autenticità e genuinità delle sue uve non vengono aggiunti solfiti in nessuna forma. E' 100% naturale.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	Rosso porpora con riflessi granati.
Bouquet:	Etereo, di frutti di bosco e ciliege.
Sapore:	Caldo, morbido, rotondo ed equilibrato in tutti i suoi aspetti.
Lieviti:	Indigeni, delle nostre uve
Produzione:	Bottiglie 15.000
Grado Alcolico:	13 % - 13.5% by Vol
Acidità Totale:	5,15 g/l circa
Certificazione:	Certificato BIOLOGICO e VEGAN da Bios, BIODINAMICO da AgriBioDinamica e ORGANIC da USDA.

Si abbina ai piatti più complessi della cucina nazionale e internazionale. Servire a temperatura di 18-20°C.