



# TITOUAN

## BARBERA D.O.C.

### SENZA SOLFITI AGGIUNTI

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

#### 📍 AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel Comune di Tassarolo, situato nella regione di produzione del Gavi D.O.C.G., 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 **uve Barbera**, vitigno che in Piemonte ha sempre avuto un ruolo da prima attrice. Per rispettare al massimo la natura intrinseca delle uve la vinificazione avviene **solo in vasche di acciaio inossidabile**. La fermentazione si sviluppa con lieviti indigeni della nostra terra. Per preservare l'**autenticità e genuinità** delle sue uve **non vengono aggiunti** solfiti in nessuna forma.

## 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.



#### Grado Alcolico

13 - 13,5% by Vol.



#### Acidità Totale

5,15 g/l circa



#### Produzione

20.000 Bottiglie.



#### Certificazioni

Certificato "*Biologico  
e Vegan*" da BIOS;  
"*Biodinamico*" da  
AgriBioDinamica;  
"*Organic*" da USDA.

## CONCLUSIONI

Si abbina molto bene a piatti di carne, riso, pasta, formaggi e verdure. Servire a temperatura di **18-20°C**