



La Covata

Barbera del Monferrato DOC

Vitigni: Barbera*

Terreno:

Calcareo-argilloso di origine marina. Presenza di pietra arenaria chiamata Pietra da Cantone utilizzata nella costruzione di edifici e formata in corrispondenza di barriere coralline e spiagge tropicali con elevata presenza di alghe che hanno conferito ai terreni tenori di carbonato di calcio elevati

Resa ettaro: 75 q/l

Densità impianti: 4325

Sistema d'allevamento: Guyot

Vinificazione:

Diraspatura e pigiatura soffice, fermentazione alcolica in vasca acciaio ad una temperatura di circa 27° per 10 giorni, 6 mesi in contenitore acciaio, 4 mesi minimo in bottiglia

Grado alcolico: 14,0°

Colore: Rosso rubino brillante con riflessi porpora

Note sensoriali:

Profumo vinoso di buona intensità con aromi di ciliegia e bacche rosse. Gusto pieno, asciutto, corposo, avvolgente, con buona acidità e finale piacevolmente morbido

Temperatura di servizio: 18°-20°

*** La vigna:**

Si trova su una collina con altezza massima 280 mt s.l.m., esposta ottimamente sud, sud/ovest. La zona beneficia di maggiori escursioni termiche dovute essenzialmente alla sua posizione rispetto alla valle del Po. Le caratteristiche pedoclimatiche con le escursioni termiche giornaliere permettono una maggiore concentrazione di sostanze aromatiche nelle bucce degli acini. Il risultato è che la Barbera "La Covata" possiede un ventaglio di profumi e aromi più intensi, complessi ed eleganti di qualsiasi altra Barbera. L'invecchiamento in bottiglia andrà ad intensificare il patrimonio aromatico di questo inebriante vino

Azienda Vitivinicola Botto Marco

Via Cella Monte, 16 15030 Sala Monferrato (AL)

GPS : 45°4'36" NORD , 8°21'52" EST

Tel. Angela +39 340 850 9299

Tel. Marco +39 328 563 0404

Tel. Pietro Botto +39 388 400 4016 (For English speaking)

info@bottomarcovini.it - www.bottomarcovini.it