



Elisa

Colli Tortonesi DOC 2013

La Colombera

L'Elisa Colli Tortonesi Doc de La Colombera, Barbera 100%, è ad oggi l'ultimo anello di una storia di vignaiola "vecchia" 50 anni. E' suo il nome che affonda le sue radici a Vho, a soli 5 chilometri da Tortona.

Sicuramente di grande emozione provare una verticale delle annate di questo vino, questa barbera ha segnato maggiormente la storia della Colombera. Si consiglia di provare ad invecchiare qualche bottiglia anche 12/14 anni. Il periodo migliore per gustarla è circa 6/7 anni dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Colli Tortonesi
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Vigna Brusà
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Limpido di colore rosso rubino intenso
Gusto	In bocca si avverte un buon equilibrio, il corpo è sostenuto da una buona acidità e bello spessore tannico. Caldo e morbido, risulta equilibrato e di notevole struttura. La giovinezza che si avverte e il vino ancora nervino fanno pensare ad assaggio in pr
Profumo	Intenso e complesso si percepiscono i frutti rossi tipici delle colline di Vho, ciliegia sotto spirito, marasca, more e marmellata di prugne. Ottimo l'equilibrio con i sentori di speziati, una leggera vaniglia unita spezie dolci lascia un piacevole ricord
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse
Temperatura di servizio	18°C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Tipologia terreno	Argilloso
Densità impianto	4.500 ceppi per ettaro
Età ceppi	Oltre 70 anni
Resa per ettaro	45 quintali

- Vinificazione** E tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido, insieme alle bucce, in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore, normalmente, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello
- Maturazione** La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 13 ai 15 giorni al massimo, è un procedimento che serve per dare colore al vino e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se ci fossero ancora zuccheri residui, la fermentazione prosegue, sempre ponendo attenzione che la temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura nella barrique
- Affinamento** Barrique di primo e secondo passaggio