



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Vicara

BARBERA DEL MONFERRATO VOLPUVA

SCHEDA TECNICA

In Vicara si dice che quando la scaltra volpe ruba l'uva è giunto il momento della vendemmia. Tradizionalmente, ci si affida alla sua esperienza per capire quando l'uva ha raggiunto la perfetta maturazione, da qui nasce il nome di questo vino.




	TIPOLOGIA	Rosso
	DENOMINAZIONE	Barbera del Monferrato DOC
	UVAGGIO	Barbera 100%
	EVOLUZIONE	3 anni
	GRADO ALCOLEMICO	13,5% vol
	TEMPERATURA IDEALE	16-18° C
	CALICE	ampio



Vicara

BARBERA DEL MONFERRATO VOLPUVA

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel rosso rubino vivo;
-  al naso esprime un bouquet fruttato (frutti rossi maturi), floreali (viola), tipici del vitigno;
-  al palato è morbido e avvolgente con un tannino leggero; ottima la struttura.

freschezza
80%



sapidità
65%

corpo
55%

morbidezza
70%

tannicità
60%

VINIFICAZIONE

-  Nei vigneti Massa e Sindaco la vendemmia viene fatta a mano utilizzando piccole ceste per preservare l'integrità di ogni singolo acino.
-  La fermentazione è con lieviti indigeni in tini d'acciaio con macerazioni medie di 5-7 giorni dove a seguire si svolge la fermentazione malolattica.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questa Barbera è un vino di corpo, morbido, con una corretta tannicità, per questo consigliamo di provarlo con piatti caratterizzati da intensità e persistenza nei sapori. Si presta bene in accompagnamento con carni rosse e secondi di terra.

- **UN VINO FRESCO**
- **DI CORPO**
- **PRIMI PIATTI E CARNI**

FONDUTA DI RASCHERA DOP

👉 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

formaggio piemontese, di Cuneo, a latte misto e pasta semidura, ottimo per le fondute. Un piatto sapido, aromatico e persistente nei sapori, che trova in questa Barbera un buon abbinamento territoriale.



PASTA AL FORNO

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

La freschezza della Barbera è perfetta per pulire il palato dopo un boccone di pasta al forno, un piatto della tradizione ricco e untuoso nelle consistenze. L'intensità del vino si sposa bene con l'insieme di sapori di ragù di manzo e besciamella, e li esalta appieno.



LA CANTINA

Vicara Visconti Cassinis Ravizza è una consolidata realtà con profonde radici nella cultura vitivinicola della regione. I terreni di proprietà si sviluppano per una trentina di ettari che si estendono in posizioni molto vocate, in cinque paesi: Salabue, Serralunga di Crea, Ozzano, Treville e Rosignano Monferrato.



I vigneti, di età compresa tra i 7 fino ai 60 anni, sono allevati a guyot tradizionale, con potature corte e rese contenute.

La vigna è coltivata mediante l'inerbimento spontaneo che garantisce una più equilibrata maturazione delle bacche, una maggior sanità delle uve raccolte e la ricostituzione di un ecosistema che riduce drasticamente l'esigenza di interventi esterni.

La raccolta dell'uva è manuale nel momento ottimale di maturazione.

La pigiatura è realizzata dopo selezione su nastro delle uve e la fermentazione avviene a temperatura controllata, garantendo una vinificazione che esalta i profumi fruttati e intensi.

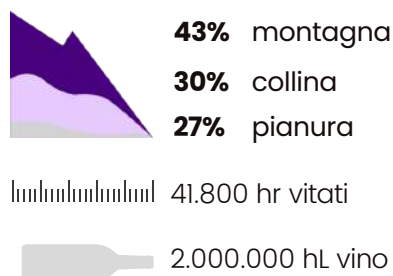




LA REGIONE: PIEMONTE



PRODUZIONE



VITIGNI PRINCIPALI

- Moscato bianco
- Cortese
- Favorita
- Barbera
- Dolcetto
- Nebbiolo

GRANDI VINI CHE ESPRIMONO LA PERFEZIONE DI UN TERROIR

In Piemonte le prime tracce di viticoltura risalgono a epoche preromane (esattamente all'età del Bronzo, intorno al 1500 a.C.) e anche se oggi l'apice qualitativo si trova nei **grandi vini rossi**, in questa regione la produzione di **vini bianchi** e **spumanti** restituisce prodotti eccelsi.

Il ruolo del Piemonte è stato fondamentale per lo sviluppo della moderna enologia italiana, qui infatti sono stati registrati i primi esempi di **zonazione delle aree vitivinicole**, estendendo ai vini italiani concetti come *terroir* e *cru*: grazie alla zonazione se un vino viene prodotto esclusivamente con uve provenienti da un'unica vigna o parcella, la menzione geografica compare in etichetta e ne **augmenta il prestigio**.



Città di Torino, veduta aerea

LA REGIONE: PIEMONTE

SOTTOZONE



- Val d'Ossola
- Colline novaresi e vercellesi
- Canavese
- Colline Saluzzesi - Pinerolese
- Val di Susa
- Colline Torinesi
- Monferrato - astigiano
- Roero
- Monferrato Casalese
- Colline Tortonesi
- Alto Monferrato
- Langhe

DENOMINAZIONI

19 DOCG

41 DOC

0 IGT

Oltre alle delimitazioni geografiche indicate nella cartina il Piemonte viene diviso in **8 zone** che raggruppano le **16 DOCG** e le **42 DOC** regionali. Fra queste ricordiamo **nel nord** le famose Gattinara DOCG e Ghemme DOCG, **vicino a Torino** l'Erbaluce di Caluso DOCG, nel **Monferrato** le Barbera del Monferrato Superiore DOCG, Brachetto d'Acqui DOCG, Dogliani DOCG, Ovada DOCG, Gavi DOCG e Ruchè di Castagnole Monferrato DOCG, per finire con la Roero DOCG a sinistra del **Tanaro** e alla destra del fiume, nella **Langha**, con le celeberrime Barolo DOCG, Barbaresco DOCG e Dogliani DOCG.

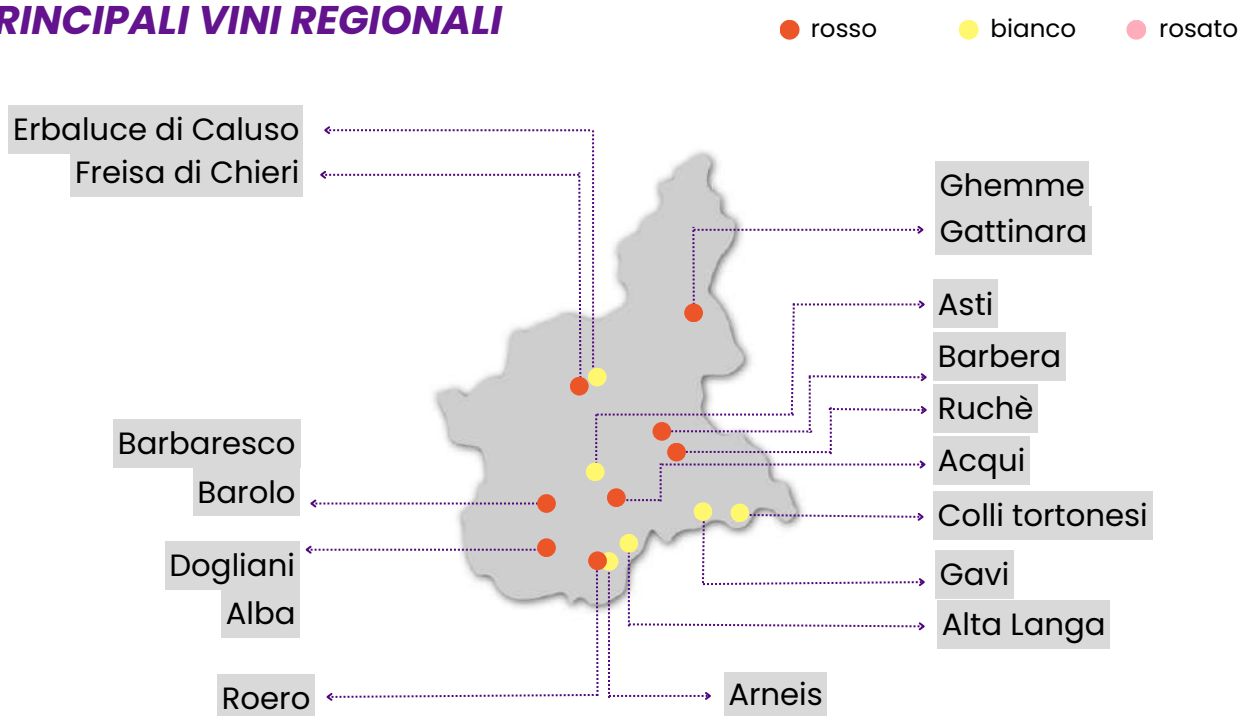


Cappella di Brunate - Barolo (CN)

LA REGIONE: PIEMONTE

In Piemonte ha avuto inizio la rivoluzione nel mondo del vino che ha riportato l'Italia ai vertici della produzione di alta qualità: qui vengono prodotti, a parte poche eccezioni, **vini monovarietali**, che esprimono al meglio le caratteristiche del terroir ed esaltano in modo magistrale il territorio piemontese.

PRINCIPALI VINI REGIONALI





Vigne del Monferrato

MONFERRATO

La zona del Monferrato è una delle regioni vinicole più importanti a livello mondiale, patrimonio Unesco. Tra queste suggestive colline si produce la Barbera, un vitigno veramente straordinario, versatile e fresco.

Nel Monferrato i vigneti ricoprono quasi interamente le sommità e le pendici delle colline, alternandosi comunque a piccoli boschi, in paesaggi di grande suggestione.

L'ampia diversità dei suoli permette di produrre vini molto complessi, con bouquet ampio.

I terreni sono calcareo-marnosi, di colore bianco, grigio chiaro o beige, ricchi di carbonato di calcio: questo permette di produrre vini corposi, ricchi di colore (nei rossi), talvolta con sentore di tufo, da invecchiamento; le terre rosse sono invece più profonde e ricche, oltre che di argilla e limo, di ossidi di ferro e magnesio, e sono ottime per produrre vini bianchi. Le sabbie astiane producono ottimi vini rossi caratterizzati da bassa acidità e veloce maturazione. Infine, su questi terreni, nelle annate molto siccitose la vite può subire problemi di stress idrico, poiché la maggiore percentuale di sabbia non consente al terreno di trattenere l'acqua.





ti piace Sommelier Wine Box?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO