



AUTARI

14 Gradi di Inclusionione



ZONA DI PRODUZIONE

Comune di Monza. In una singola parcella di 1.000 metri quadrati. Foglio 34 mappale 316 e 318. Altitudine 171m s.l.m. Esposizione a Sud.



VITIGNO

100% Barbera



METODO DI COLTIVAZIONE DELLA VITE

Guyot a contropalliera



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Vendemmia a settembre 2022. Fermentazione e macerazione in acciaio inox, a seguire fermentazione malolattica e riposo fino a febbraio 2024. Imbottigliamento dopo 17 mesi a marzo 2024.



COLORE

Rosso rubino



PROFUMO

Al naso emergono ricordi di frutti rossi uniti a note floreali.



SAPORE

Al palato è equilibrato, con tannini ben integrati: spiccano le note di piccoli frutti rossi e una leggera sapidità. È un rosso scorrevole e immediato, con un'ottima persistenza finale.



ABBINAMENTI

Perfetto in abbinamento a salumi, formaggi e carni rosse. Trova il suo completamento perfetto insieme ai piatti storici della cucina brianzola.

NOTE

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....