



FRATELLI PIACENTINI

azienda vinicola



## RIGEL

### D.O.C. COLLI PIACENTINI BARBERA

**Zona di produzione:**

Località: Ziano Piacentino

**Uvaggio:** barbera (100%)

**Raccolta:**

manuale, fine di settembre, primi di ottobre

**Fermentazione:**

a temperatura controllata con macerazione lunga e frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione equilibrata degli antociani e dei tannini della buccia

**Vinificazione:**

dopo la svinatura e la pressatura soffice delle vinacce, il vino subisce travasi di pulizia prima di passare alla fase di affinamento

**Affinamento:**

di circa un anno in serbatoi di acciaio e poi in bottiglia

**Colore:**

rosso rubino con riflessi granati

**Bouquet:**

buona complessità aromatica che alterna sentori vegetali ai piccoli frutti rossi per passare alla confettura alla ciliegia sotto spirito

**Gusto:**

vino dal carattere forte, pieno, robusto, caldo, ancora fresco e sapido. Aggressivo in gioventù si fa poi più gentile e ampio nel tempo

**Vendemmia:** 2015

**Gradazione alcolica:** 13,5% vol.