

BARBAGLIANTE

CHIARETTO DI BARDOLINO

Barbagliante è un vino che racchiude tutta la nostra filosofia di azienda e di vita. E' un vino libero, e pop, perché non appartiene e non proviene dagli schemi padronali dei grandi numeri, ma esalta le piccole cose dimenticate, e la storia del lavoro



Varietà di uva:

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara

Vigneto:

Sant'Antonio, comune di Caprino, Verona;

Esposizione sud, altitudine 245 mslm;

Terreno: Limoso-argilloso, molto calcareo e profondo, di origine fluvio-glaciale risalente all'ultima glaciazione.

Anno di impianto: 1979; pergola doppia veronese.

Vinificazione e maturazione:

Le uve dalla colorazione più scura vengono pressate subito dopo la raccolta, e il succo fermenta in acciaio con lieviti indigeni. Le uve più chiare vengono diraspate e fermentano con le proprie bucce in anfora di terracotta, dove restano in macerazione per 6 mesi, al termine dei quali le bucce vengono tolte e il vino riunito ritorna in anfora per altri 6 mesi di affinamento. Al termine dell'intero periodo il vino è imbottigliato senza microfiltrazione e rimane ancora per qualche mese ad affinare in bottiglia prima della messa in commercio.

Descrizione del vino:

Un vino rosa che potrebbe essere meglio definito arcobaleno, che unisce tecniche e caratteristiche dei vini sia bianchi che rossi. Uno scrigno multistrato che contiene le unicità del territorio da cui proviene: la mineralità, la fresca balsamicità, l'acidità naturale e la rara capacità di poter invecchiare e dare sempre del proprio meglio nel tempo.

La fermentazione completamente al naturale e l'originale metodo di vinificazione conferiscono al vino un colore unico: riposato ma non morto, acceso ma non aggressivo, naturale, arancio con tonalità rosa... in una sola parola, Barbagliante.

Dati analitici principali:

Alcool: 12,3 %

Zuccheri residui: 1 g/l

Acidità totale: 5,7 g/l

Anidride solforosa totale: 46 mg/l

Bottiglie prodotte:

1665 numerate

Temperatura di servizio:

10-14 °C

azienda agricola GENTILI
via Sant'Antonio 271
37013 - Caprino v.se - provincia di VERONA
tel +39 339 1651823
mail: info@cantinagentili.com
www.cantinagentili.com