

ZERO | QUINDICI

«Nel 2015 la siccità ci ha messo a dura prova: le nostre uve aromatiche erano cariche di zuccheri e inadatte a un vino fresco e leggiardo. Così abbiamo deciso di dar loro un'altra vita, lasciando appassire gli acini ed estraendo il mosto col torchio del bisnonno Alberto nel nostro infernot. È stato un successo! Da allora, produciamo questo vino dolce e ricco di sfaccettature solo nelle annate migliori.» – Stefano e Cristina Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% uve aromatiche di nostra proprietà.

Abbiamo piantato le viti nel 2012 a Cortemilia, sui terrazzamenti sotto la nostra cantina. I suoli, con un'altissima percentuale di sabbia (73%), sono esposti a sud a circa 300 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre.



IN CANTINA

Dopo la macerazione pellicolare di circa 15-20 ore in pressa pneumatica per estrarre al meglio gli aromi primari, ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata fino allo svolgimento di 12-13% vol. di alcol. Il processo viene quindi interrotto tramite raffreddamento. Una successiva filtrazione sterile garantisce la stabilità del vino e ne impedisce la rifermentazione.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: giallo dorato.

Naso: profumi intensi di zagara, datteri, albicocca secca, miele, nocciole.

Palato: sorso goloso, ampio, armonico, di grandissima persistenza.



ABBINAMENTI

Un vino talmente ricco di sensazioni da poter essere gustato da solo, come coccola finale, oppure abbinato con il dolce o con il salato.

In Piemonte: Roccaverano DOP stagionata. **In Italia:** formaggi erborinati, cannoli siciliani. **Nel mondo:** Teriyaki di pollo, anguilla grigliata con salsa dolce, baklava.

8 - 10

750 ml 5 %