



# LE FRACCE



## **GARBOSO**

**Barbera i.g.t.**

Ultimo nato nella scuderia, Garboso è Barbera in purezza, di gentile struttura e di riconoscibile polposità. E' simpatico per il tono rubino acceso, è attraente per la nitidezza degli aromi e per l'immediato appeal, ma dotato della stessa coerenza espressiva dei fratelli maggiori e da una evidente capacità di "raccontare il territorio".

### **Colore**

Rosso rubino intenso.

### **Profumo**

Piacevolmente fruttato (prugna molto matura, fragolina di bosco).

### **Sapore**

Pieno, rotondo, di eccellente bevibilità, snello, con una lunga persistenza gusto-olfattiva.

### **Consumo**

La temperatura di servizio consigliata è di 12-15°C. Si accompagna a primi piatti in genere, carni bianche e rosse, formaggi di media stagionatura.

### **Vitigno**

Barbera 100%. La produzione deriva da vigneti storici (fino a 50 anni di età) e da vigneti di recente reimpianto.

### **Terreno**

5 ettari di terreno prevalentemente argilloso – sabbioso esposti ad est/sud-es, situati ad una altitudine di 150 metri e 300 metri sul livello del mare in Mairano di Casteggio e San Biagio di Casteggio.

### **Coltivazione**

Viene effettuata in totale assenza di antibiottrici e prodotti di sintesi, con lavorazione del terreno ridotta all'indispensabile. Nell'allestimento di nuovi impianti, durante la messa a dimora delle piantine, sono stati impiegati gli "attinomiceti", funghi naturali che proteggono le giovani radici dalle patologie. Il sistema di allevamento è il Guyot, che garantisce una maggiore uniformità qualitativa. Resa per ettaro: 80 quintali di uva, su una media di 5000 ceppi.

### **Raccolta**

Eseguita a mano, con eventuale cernita dei grappoli. Durante la fase di raccolta, viene utilizzato il ghiaccio secco per proteggere l'uva dalle ossidazioni e per evitare l'innalzamento della temperatura.

### **Vinificazione**

La macerazione dura 5 giorni, a una temperatura massima di 28°, con l'ausilio di frequenti rimontaggi nei primi 3 giorni.

### **Affinamento**

A fermentazione malolattica avvenuta, il vino viene affinato in serbatoi condizionati di acciaio inox a 15° di temperatura, per una durata di 12 mesi.

### **Imbottigliamento**

Avviene con la massima protezione dall'ossigeno per ritardare i naturali processi di invecchiamento.

### **Stoccaggio**

In apposito magazzino condizionato, alla temperatura costante di 15°C.