



CANTINE ROGIOTTO

Cavalier Luigi

"A mio nonno Luigi, per avermi gelosamente trasmesso la sua più grande passione"

Questa Barbera Superiore è dedicata a nostro nonno Luigi Minazzoli, Cavaliere della Repubblica Italiana.

Ideato nel 2020 e fortemente voluto da Christian, è prodotto con uve lasciate leggermente appassire in pianta nel nostro miglior vigneto. Segue l'affinamento in tonneau di legno da 500l per un minimo di 8 mesi. Cavalier Luigi rappresenta per noi la massima espressione della Barbera, un vino unico nel suo genere.

Prodotto in bottiglie numerate solo nelle migliori annate.

DENOMINAZIONE: Barbera del Monferrato Superiore D.O.C.G.

VITIGNI: Barbera 100%

VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210 - 240 m s.l.m.
- **Esposizione:** SUD OVEST
- **Terreno:** collinare, bianco, composto da strati sovrapposti di calcare e di arenaria

VENDEMMIA: manuale, ad ottobre, dopo un leggero appassimento

MACERAZIONE: delicata, durata 20 giorni in serbatoi di acciaio inox

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 30 giorni

MALOLATTICA: sì, spontanea

AFFINAMENTO: in tonneau di legno da 500l per un minimo di 8 mesi e successivamente in bottiglia.

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 18 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il colore si presenta rosso rubino intenso. Il suo bouquet è complesso, con note di frutta rossa stramatura e spezie dolci. In bocca è pieno e vellutato, possiede una maestosa struttura. Perfetta combinazione dei caratteri del vitigno e l'apporto del legno. Un insieme di grande morbidezza e gran classe, lunghissima persistenza aromatica.

ABBINAMENTI:

salumi della tradizione piemontese, formaggi mediamente stagionati, ravioli al plin, arrosto, brasato, guanciale, piatti di carne.

Servire alla temperatura di 18 - 20°C possibilmente in un ampio calice

