



IRIA

Colli Piacentini Barbera DOC



SCHEDA TECNICA/ TECHNICAL SHEET

PRODUTTORE: Azienda agricola Camorali Pierluigi.

REGIONE: Emilia Romagna, provincia di Piacenza.

TIPOLOGIA: Colli Piacentini Barbera DOC

VINIFICAZIONE: le uve, vendemmiate rigorosamente a mano, provengono da vigne che vanno dai 30 ai 50 anni. La vinificazione avviene con macerazione sulle bucce e contemporanea fermentazione fino al completo esaurimento degli zuccheri naturali dell'uva. Durante questo periodo vengono effettuati frequenti rimontaggi per avere una estrazione ottimale di tannini e profumi. Il vino, dopo la svinatura, subisce diversi travasi prima della fase di affinamento in barrique di secondo/terzo passaggio per circa 6 mesi. Segue ulteriore affinamento in vasca d'acciaio per due o tre mesi, quindi leggera filtrazione e imbottigliamento. Prima di essere messe in commercio il vino viene lasciato in bottiglia almeno altri 2/3 mesi.

ANNO: 2023.

FORMATO: 75 cl.

GRADO ALCOLICO: 13,5% vol.

VITIGNI: 100% Barbera.

ESAME VISIVO: Rosso rubino con riflessi violacei.

ESAME OLFATTIVO: sentori di marasca, fragole e frutti di bosco (frutta nera). Delicate note speziate e balsamiche fanno da contorno e completamento; il legno si sente solo in minima parte e non è invadente.

ESAME GUSTATIVO: sapido, secco, fruttato, intenso e complesso.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: salame cotto, carni rosse importanti, brasati e stufati, selvaggina e coppa arrosto.

PRODUCER: Camorali Pierluigi Agricultural Company.

REGION: Emilia Romagna, province of Piacenza.

TYPE: Colli Piacentini Barbera DOC

VINIFICATION: the grapes, strictly hand-picked, come from vineyards that are between 30 and 50 years old. The winemaking process involves maceration on the skins and simultaneous fermentation until the natural sugars of the grape are completely depleted. During this period, frequent pump-overs are performed to achieve an optimal extraction of tannins and aromas. The wine, after racking, undergoes several transfers before the aging phase in second/third passage barriques for about 6 months. This is followed by additional aging in stainless steel tanks for two or three months, then light filtration and bottling. Before being marketed, the wine is left in the bottle for at least another 2/3 months.

YEAR: 2023.

FORMAT: 75 cl.

ALCOHOL CONTENT: 13.5% vol.

GRAPE VARIETIES: 100% Barbera.

VISUAL ANALYSIS: Ruby red with violet reflections.

OLFACTORY EXAMINATION: scents of marasca, strawberries, and forest fruits (black fruit). Delicate spicy and balsamic notes provide a background and completion; the wood is felt only in minimal part and is not intrusive.

TASTING EXAMINATION: savory, dry, fruity, intense, and complex.

GASTRONOMIC PAIRINGS: cooked salami, important red meats, braised and stewed dishes, game, and roasted coppa.

