TRIPLE "A"
Agricoltori Artigiani Artisti

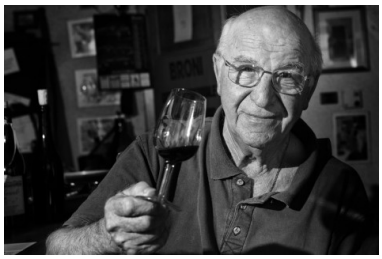
Barbacarlo

ROSSO VECCHIE VIGNE

INFO

Annate: 2014, 2019, 2020, 2021
Formato: 75 cl
Paese: Italia
Regione: Lombardia
Vitigni: Croatina, Uva rara, Vespolina
Suolo: Tufo e ghiaia
Estensione del vigneto: n.d.
Tipo d'impianto: Terrazzini tradizionali
Densità ceppi per ha: 2.530
Età media del vigneto: 20-50-80 anni
Produzione media per ha: 24 hl
Vinificazione e affinamento: Pigiadiraspatura, fermentazione spontanea in botti di rovere e macerazione di 7-9 giorni. Affinamento sulle fecce fini per 6 mesi e quindi imbottigliamento.
Solforosa totale: 14 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE



LINO MAGA
Lino e Giuseppe Maga

PERCHÉ

Il Barbacarlo di Lino Maga è un vino rosso sorprendente e di grandissima territorialità. Un'etichetta che ormai è diventata leggenda come lo è diventato il vignaiolo che la produce e che gli assomiglia profondamente: rustico, schivo, intenso e autentico. Vinoso, su frutta e fiori, dal sorso di vibrante energia e dal tannino caratteristico.

QUANDO

Una di quelle bottiglie da dimenticare in cantina e riesumare dopo qualche anno è proprio il Barbacarlo. Lo sappiamo, dovete avere un po' di pazienza, ma l'attesa varrà il viaggio. Quando la stapperete insieme ad un palato pronto e la lascerete respirare per il tempo che necessita, sarà un'esperienza che non dimenticherete facilmente. Ricordate che nessuna annata sarà mai uguale all'altra.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it