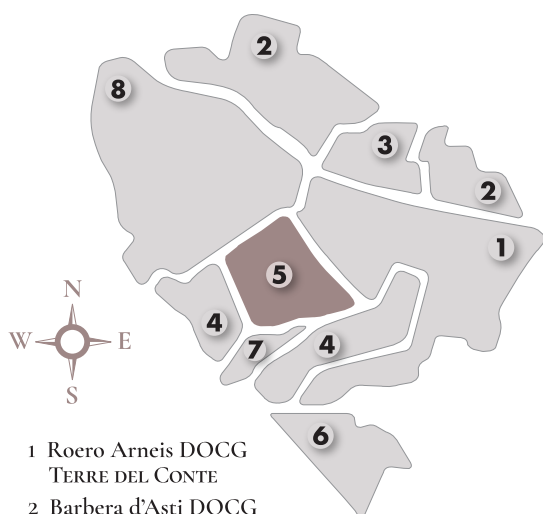




## TENUTA LARAMÈ



- 1 Roero Arneis DOCG TERRE DEL CONTE
- 2 Barbera d'Asti DOCG
- 3 Piemonte DOC Bonarda
- 4 Roero DOCG Loreto (Nebbiolo) TUMLIN
- 5 Barbera d'Alba DOC Superiore GARAVAGNA**
- 6 Langhe DOC Favorita TERRE DEL SINDIC
- 7 Cisterna d'Asti DOC Superiore (Croatina) - SANTA LUCREZIA
- 8 EQUILIBRIO NATURA



### Note dell'enologo

Una barbera armonica, matura e strutturata, che permette al vitigno di esprimere tutto il suo potenziale di complessità ed evoluzione.

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi granati.

**Bouquet:** ampio con note di confettura di frutti di bosco, ciliegia matura, rosa, cassis, terriccio, corteccia, cannella, pepe verde, liquirizia, incenso, e un leggerissimo accenno alla vaniglia.

**Sapore:** asciutto, pieno, armonico, e caldo, con un finale persistente e speziato.

**Temperatura di servizio:** 16-18°C

**Abbinamenti:** Arrostiti, carni rosse alla griglia, risotti, brasato al Barbera, pasta al forno, formaggi piccanti come il Bruss, formaggi a pasta semidura come il Raschera.

**Gradazione Alcolica:** 14% Vol.

**Estratto:** 31 g/l

**Durata:** Ottimo negli 8 anni successivi alla vendemmia.



## GARAVAGNA

### Barbera d'Alba

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### Superiore

#### Annata

2021

Il 2021 è stato segnato da una primavera fresca con piogge regolari e una buona spinta vegetativa. L'estate è risultata calda ma abbastanza equilibrata, con poche ondate estreme e notti spesso più fresche. A fine agosto e settembre l'escursione termica ha favorito maturazioni lente e complete. Le piogge sono state generalmente gestibili, senza eccessi prolungati nel periodo di vendemmia. Nel complesso, un'annata climatica "pulita" che ha aiutato a preservare acidità e precisione aromatica.

#### Vitigno

100% Barbera.

#### Vigneto

"Garavagna", l'originale nome dell'antico vigneto ereditato dalla famiglia di Nonna Rita, moglie di nonno Tumlin.

**Forma di allevamento:** tradizionale a contro spalliera con potatura a guyot.

**Ettari:** 2,47

**Numero bottiglie:** 16,000

**Terreno:** ricco di sabbie e argille calcaree.

*Vigneti certificati biologici da Valoritalia.*

#### Vinificazione

##### Fermentazione

**Contenitori:** vasche acciaio inox termocondizionate.

**Temperatura:** 26/28°C

**Durata:** 12/15 giorni.

**Affinamento:** in botte di rovere di Slavonia da 2,500 litri.

