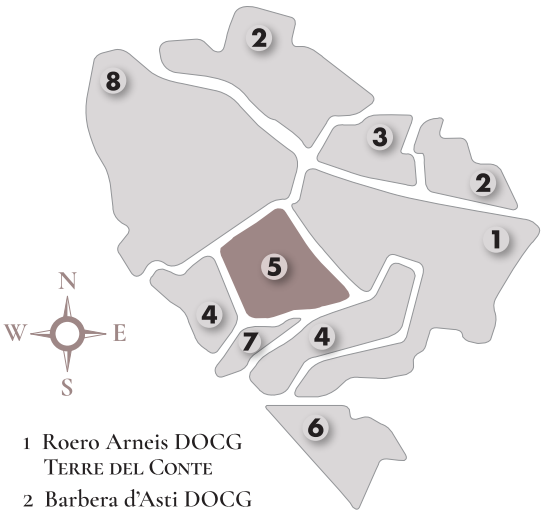
TENUTA LARAMÈ



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

VEGAN

VALORITALIA

CANTINA SOSTENIBILE 3E EQUALITAS



Garavagna

Barbera d'Alba

Denominazione di Origine Controllata

Superiore

Annata

2022

Un'annata eccezionale per precocità e qualità. L'andamento climatico asciutto e caldo ha spinto la vite ad autoregolarsi, riducendo le dimensioni dei grappoli ma aumentandone la concentrazione. Le uve, raccolte entro i primi giorni di ottobre, si sono presentate sane, compatte e ricche di zuccheri. I vini della 2022 sono intensi, espressivi e sorprendentemente equilibrati, grazie alla straordinaria capacità di adattamento del vigneto, che ha saputo affrontare condizioni estreme con energia e resilienza.

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.

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: Arrosti, 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.

Via Mattutina, 6 - Frazione San Matteo - 14010 - Cisterna d'Asti (AT) - Italia - Tel. +39 0141.979258
E-mail: cantinepovero@cantinepovero.com - cantinepovero.com