BARBARESCO DOCG MONTERSINO • AD ALTIORA

Il **NEBBIOLO** è senza dubbio il **RE DELLA VITICOLTURA ALBESE.** Da esso si originano vini di fama internazionale e il **BARBARESCO** è uno di questi. Da sempre al Nebbiolo vengono destinate le **MIGLIORI ESPOSIZIONI** della menzione geografica **MONTERSINO** per ottenere **UN'OTTIMALE MATURAZIONE** dell'uva in epoca **TARDIVA** (verso la metà di ottobre).

La **FERMENTAZIONE ALCOLICA** e la **MACERAZIONE DELLE BUCCE** avvengono **IN VASCHE DI ACCIAIO INOX** per una durata tale da garantire l'estrazione di componenti utili per la successiva maturazione. Il vino viene poi travasato nelle **BARRIQUES** dove rimane per **DIVERSI MESI.** In questa fase di affinamento si realizzano la **FERMENTAZIONE MALOLATTICA** ed **IMPORTANTI REAZIONI DI CONDENSAZIONE** tra antociani e tannini. Trascorso questo periodo il vino è pronto per essere imbottigliato, per far la sua comparsa sul mercato e poi in tavola.

Il Barbaresco Montersino "AD ALTIORA" si presenta alla vista con un **FITTO** colore **GRANATA** contornato da lievi **RIFLESSI ARANCIATI** all'unghia; offre un naso **AMPIO** e **COMPLESSO** con **NOTE FRUTTATE, SPEZIATE** e di **LIQUIRIZIA**; in bocca si rivela di **OTTIMO CORPO** con **TANNINI DOLCI** e **COMPLESSI** che conducono ad un **FINALE RICCO** e **PERSISTENTE.**

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 — 12046 — Montà (CN)
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 — mail: taliano@libero.it — www.talianomichele.com

VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	12 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,6 - 3,7
ACIDITÀ:	5,3 - 5,5 g/l

ABBINAMENTI

Il Barbaresco Montersino "Ad altiora" ben si adatta ai brasati , agli arrosti di carni rosse, alla cacciagione, ai formaggi stagionati e piccanti.

"Ad Altiora" è un'esclamazione latina che sta ad indicare la caratteristica di questo vino che con gli anni eleverà le proprie qualità organolettiche puntando sempre più in alto.

BAROLO DOCG DEL COMUNE DI SERRALUNGA D'ALBA

Il **BAROLO** è senza dubbio il **VINO PIÙ FAMOSO** ottenuto dall'uva **NEBBIOLO,** prodotto in undici comuni delle Langhe e **SERRALUNGA D'ALBA** è uno di questi. I **TERRENI** presentano **DEPOSITI** di **SABBIE** compatte grigio - giallastre, il **VINO** che ne deriva spicca per **VIGORE, STRUTTURA E LONGEVITÀ.**

La giusta esposizione garantisce la **MATURAZIONE DEI GRAPPOLI IN EPOCA TARDIVA** (verso la metà di ottobre). La **FERMENTAZIONE ALCOLICA** e la **MACERAZIONE** delle bucce avvengono in vasche di **ACCIAIO INOX** per una durata tale da garantire **L'ESTRAZIONE DI COMPONENTI UTILI** per la successiva maturazione. Il vino viene poi travasato **NEL LEGNO** dove rimane per circa **36 MESI.** Trascorso questo periodo il vino è pronto per essere imbottigliato, far la sua comparsa sul mercato, ma soprattutto in tavola.

Il **BAROLO DOCG** del comune di **SERRALUNGA D'ALBA** si presenta alla vista con uno **STUPENDO COLORE GRANATA** contornato da lievi **RIFLESSI ARANCIATI** all'unghia; offre un **NASO FINE ED ELEGANTE,** con tocchi di **FRUTTA E SPEZIE;** in bocca il **TANNINO È ROBUSTO** ed insieme all'**ACIDITÀ** crea un armonia che conduce ad un **FINALE RICCO E PERSISTENTE. AUSTERO ED ELEGANTE,** ha come amico il **TEMPO** che **NE ESALTERÀ** le sue **CARATTERISTICHE** rendendolo il vino dei Re o il Re dei vini.

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 — 12046 — Montà (CN)
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 — mail: taliano@libero.it — www.talianomichele.com

VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	6 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	30 - 32 g/l
PH:	3,6
ACIDITÀ:	5,5 g/l

ABBINAMENTI
Vista la struttura e l'eleganza del Barolo del comune di Serralunga d'Alba andrebbe abbinato a piatti importanti, ad arrosti, ai brasati, alla selvaggina e a formaggi stagionati e altrettanto bene si adatta a qualsiasi momento di sola conversazione.

BARBARESCO DOCG MONTERSINO RISERVA • TERA MIA

Dalle **UVE DI NEBBIOLO** nella **MENZIONE GEOGRAFICA MONTERSINO** (San Rocco Seno d'Elvio) si ottiene il Barbaresco Ad Altiora. Una parte viene imbottigliata dopo due anni di affinamento e un'altra **PARTE RIPOSA** ancora **PER ULTERIORI MESI IN VECCHIE BARRIQUES,** dove continuano **LENTE** ma **IMPORTANTI REAZIONI** fra i suoi componenti che andranno ad **ARRICCHIRE** e **COMPLETARE** il **BARBARESCO MONTERSINO RISERVA "TERA MIA".**

Alla vista il Barbaresco Montersino Riserva "Tera Mia" si presenta con un **SONTUOSO MANTELLO GRANATO INTENSO** con **RIFLESSI ARANCIATI** all'unghia; **NOTE SPEZIATE**, di **ERBE BALSAMICHE**, **AROMI DI TABACCO** e **LIQUIRIZIA** e **"GOUDRON"**.

Al gusto si presenta con una **TRAMA TANNICA PRESENTE,** ben **AMALGAMATA** e molto **PIACEVOLE,** con un **FINALE LUNGO** ed **ELEGANTE.**

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 — 12046 — Montà (CN)
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 — mail: taliano@libero.it — www.talianomichele.com

VITIGNI:	Nebbiolo
TERRENO:	calcareo
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	sud
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	56 hl
VENDEMMIA:	prima metà di ottobre
VINIFICAZIONE:	tradizionale con macerazione
AFFINAMENTO:	in legno
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	12 mesi
GRADAZIONE:	14 - 14,5 %
ZUCCHERI:	2 g/l
ESTRATTO:	28 - 30 g/l
PH:	3,6 - 3,7
ACIDITÀ:	5,5 - 5,7 g/l

ABBINAMENTI
Il Barbaresco Riserva Tera Mia ben si adatta ai secondi piatti di car ni rosse, sfufati, formaggi stagionati, ma ottimo come vino da meditazione.

BIRBET · MOSTO PARZIALMENTE FERMENTATO

Il **BIRBET** deriva dalla vinificazione delle **UVE** del **BRAGAT ROSA PRESENTI** su questo territorio **DA SEMPRE** ma di cui si hanno poche notizie storiche (**"BRAGAT"** lo chiamavano i nostri vecchi). La nascita del vino Birbet, che **IN DIALETTO SIGNIFICA BIMBO DISPETTOSO,** è **RECENTE** e si deve **ALL'IMPEGNO** dei produttori **ROERINI** capaci di dare lustro a questo **VITIGNO** che stava **SCOMPARENDO.** Esso produce **GRAPPOLI MOLTO LUNGHI** con **ACINI PICCOLI** dal colore non molto intenso e con una **CARATTERIZZAZIONE AROMATICA** paragonabile a quella del **MOSCATO.**

L'uva raggiunge la maturazione verso la **METÀ DI SETTEMBRE;** la vinificazione prevede un **BREVE PERIODO DI MACERAZIONE** a **FREDDO** del pigiato (36 - 48 ore) e la **FERMENTAZIONE** viene **BLOCCATA,** quando il Birbet è **ANCORA DOLCE,** attraverso la **REFRIGERAZIONE.**

Il Birbet deve essere **CONSUMATO GIOVANE** nell'arco di un paio di anni per apprezzare le sue **POTENZIALITÀ.** Alla vista si presenta ricco di **FINISSIMA SPUMA** e di color **ROSSO RUBINO** con **RIFLESSI GRANATA;** all'olfatto risulta **INTENSAMENTE FRUTTATO** e dall'**AROMA** caratteristico e inconfondibile; al palato è **DOLCE, MORBIDO** ben **BILANCIATO** dalla **FRAZIONE ACIDA** che lo rende molto piacevole.

Mosto d'uva parzialmente fermentato

TERRENO:	argillo limoso
ALTITUDINE:	300 m s.l.m.
ESPOSIZIONE:	ovest
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Guyot
N° CEPPI PER ETTARO:	4000
RESA IN VINO PER ETTARO:	70 hl
VENDEMMIA:	prima metà di settembre
VINIFICAZIONE:	macerazione a freddo del pigiato e successiva fermentazione del mosto a temperatura controllata
AFFINAMENTO:	//
AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:	1 mese
GRADAZIONE:	5 - 5,5 %
ZUCCHERI:	120 - 130 g/l
ESTRATTO:	23 g/l
PH:	3,2 - 3,3
ACIDITÀ:	5,1 - 5,3 g/l

ABBINAMENTI
L'intensità aromatica del Birbet lo rende compagno ideale di macedonie di frutta, di dolci ma è anche ottimo come aperitivo

AZIENDA AGRICOLA "TALIANO MICHELE" · Corso Manzoni, 24 — 12046 — Montà (CN)
Tel. 0173 976100 · 0173 975658 — mail: taliano@libero.it — www.talianomichele.com