



Reitemp 2016

Cantina: Rocco di Carpeneto

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Barbera

Certificati: Biologico

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2016

Grado Alcolico: 15.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selvaggi

Anidride Solforosa: 7 mg/L

Affinamento: 37 mesi in Botte Usata

Abbinamenti: Carni Rosse, Selvaggina

Bottiglie prodotte: 2273

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 18-20 °C

Decantazione: Sì

Descrizione vino

Il Reitemp di Rocco di Carpeneto deriva da un vigneto impiantato nel 1955 con una forma di allevamento a contropalliera e in parte a guyot, posto a Carpeneto nei pressi di un antico fluviale a 270 metri s.l.m. con una resa di 25 q.li per ettaro. La fermentazione, ad opera di lieviti selvaggi avviene in acciaio con 52 giorni di macerazione sulle bucce. Affina per ben 37 mesi in botti grandi usate. Il nome Reitemp deriva dal dialetto carpenetese e significa "il suono delle campane che annuncia l'arrivo di un temporale". Vino naturale senza solfiti aggiunti e certificato biologico.

Note di degustazione

Il Reitemp di Rocco di Carpeneto si presenta di colore rubino violaceo con una complessità di profumi che esprime appieno la natura fruttata della barbera, perfezionata grazie l'affinamento in legno non aggressivo. Al palato non nasconde l'acidità tipica del vitigno stesso che viene smorzata da un frutto pieno e avvolgente accompagnato da note di liquirizia, polvere di cacao e spezie, finale di grande persistenza e freschezza. Da bere adesso, perfezionerà il suo potenziale tra uno o due anni. Consigliamo di bere il Reitemp insieme a carni rosse più o meno elaborate e selvaggine.