



Rapp Barbera 2016

Cantina: Rocco di Carpeneto

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Piemonte

Vitigni: 100% Barbera

Certificati: Biologico, Autocertificato Naturale

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2016

Grado Alcolico: 15.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: 6 mg/l (Senza Solfiti Aggiunti)

Affinamento: 26 mesi in Botte Grande Usata

Abbinamenti: Carne in Umido, Carni Rosse, Primi Piatti di Carne

Bottiglie prodotte: 1633

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Rapp di Rocco di Carpeneto è un vino volutamente declassato, senza denominazione d'origine, ma proveniente da uve 100% barbera, coltivate in provincia di Alessandria e raccolte manualmente nella seconda metà di settembre. I vigneti da cui provengono le uve hanno dai 20 ai 40 anni e sorgono su terreni franchi a prevalenza franco-argillosi a circa 270 m.s.l e allevati a guyot e contro-spalliera con una densità di 5000 ceppi per ettaro. La fermentazione avviene in acciaio ad opera dei soli lieviti selvaggi presenti sulle uve con una macerazione sulle bucce di 28 giorni e affina in botti usate per 26 mesi. Il Rapp è un vino naturale senza solfiti aggiunti e certificato biologico.

Note di degustazione

Il Rapp è una barbera del suo tipico colore rosso rubino con profumi intensi di frutta rossa, spezie e lievi note balsamiche. All'assaggio il tannino è morbido e ben bilanciato dalla acidità anch'essa tipica del vitigno. Il Rapp (che vuol dire 'grappolo' nel dialetto carpenetese della seconda metà dell'ottocento) è vino naturale certificato bio da tutto pasto, ottimo i primi piatti di carne, ma accompagna perfettamente anche secondi saporiti, carni in umido e tagliate di manzo, nonchè con i piatti tipici della tradizione piemontese.