



## Reitemp 2015

*Cantina:* Rocco di Carpeneto

*Denominazione:* Barbera del Monferrato Superiore  
DOCG

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Piemonte

*Vitigni:* 100% Barbera

*Certificati:* Biologico, Autocertificato Naturale

*Denominazione:* Barbera del Monferrato Superiore DOCG

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 15.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

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

*Affinamento:* 38 mesi in Botte Grande Usata

*Abbinamenti:* Carni Rosse, Selvaggina

*Bottiglie prodotte:* 2000

*Invecchiamento:* fino al 2023

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si

## Descrizione vino

Barbera del Monferrato Superiore DOCG 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 23 giorni di macerazione sulle bucce. Affina per ben 38 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.