



# Elisa

Colli Tortonesi DOC 2013

## La Colombera

---

L'Elisa Colli Tortonesi Doc de La Colombera, Barbera 100%, è ad oggi l'ultimo anello di una storia di vignaiola "vecchia" 50 anni. E' suo il nome che affonda le sue radici a Vho, a soli 5 chilometri da Tortona.

Sicuramente di grande emozione provare una verticale delle annate di questo vino, questa barbera ha segnato maggiormente la storia della Colombera. Si consiglia di provare ad invecchiare qualche bottiglia anche 12/14 anni. Il periodo migliore per gustarla è circa 6/7 anni dopo la vendemmia.

---

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Colli Tortonesi
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Vigna Brusà
<b>Vitigno</b>	Barbera 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Limpido di colore rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	In bocca si avverte un buon equilibrio, il corpo è sostenuto da una buona acidità e bello spessore tannico. Caldo e morbido, risulta equilibrato e di notevole struttura. La giovinezza che si avverte e il vino ancora nervino fanno pensare ad assaggio in pr
<b>Profumo</b>	Intenso e complesso si percepiscono i frutti rossi tipici delle colline di Vho, ciliegia sotto spirito, marasca, more e marmellata di prugne. Ottimo l'equilibrio con i sentori di speziati, una leggera vaniglia unita spezie dolci lascia un piacevole ricord
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	18°C

### PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Gambero Rosso 2 bicchieri rossi

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso
<b>Densità impianto</b>	4.500 ceppi per ettaro
<b>Età ceppi</b>	Oltre 70 anni
<b>Resa per ettaro</b>	45 quintali

- Vinificazione** E tradizionale in rosso, all'arrivo delle uve in cantina si procede con la diraspatura e si mette il liquido, insieme alle bucce, in vasca d'acciaio a temperatura controllata. Entro 24 ore, normalmente, le bucce si raggruppano in superficie, formando il cosiddetto cappello
- Maturazione** La macerazione delle bucce sopra il mosto dura, a seconda delle annate, dai 13 ai 15 giorni al massimo, è un procedimento che serve per dare colore al vino e per rilasciare i tannini, presenti nelle bucce, nel mosto. La macerazione avviene contemporaneamente alla fermentazione, a fine macerazione si tolgono le bucce e se ci fossero ancora zuccheri residui, la fermentazione prosegue, sempre ponendo attenzione che la temperatura. A fine fermentazione si esegue un travaso e poi il vino matura nella barrique
- Affinamento** Barrique di primo e secondo passaggio