



Dorso di balena



Barbera DOC dei Colli Piacentini

Dorso di balena è un omaggio alla forma della collina su cui sorge il nostro vigneto, che garantisce condizioni ottimali di vento e sole per far giungere a perfetta maturazione le bacche scure di questo vitigno; ma ricorda anche il tempo in cui queste colline erano il fondo di un mare antico, nel quale nuotavano balene preistoriche.

È barbera al massimo della sua espressione: solido e complesso, dalla spiccata acidità.

È il vino che racchiude le peculiarità del territorio e le offre in ogni bicchiere con la schietta semplicità dei contadini emiliani, ma con una cura dei dettagli decisamente contemporanea.



Scheda tecnica - Annata 2025

VIGNA

Uvaggio
100% Barbera

Anno di impianto del vigneto
2011

Esposizione
Est-Ovest

Altitudine
180 m s.l.m.

Sistema di allevamento
Guyot

Densità di impianto
4000 piante per Ha

Tipo di raccolta
Manuale

CANTINA

Gradazione alcolica
14% vol.

Residuo zuccherino
<1 g/L

Acidità totale
9 g/L

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore
Rosso rubino con riflessi violacei

Aroma
Complesso e fruttato; si apprezzano note di piccoli frutti rossi miste a spezie.

Gusto
Rotondo, di medio corpo e rinfrescante al sorso.
Morbidezza e rotondità aiutano a contrastarne la sua notevole acidità, naturalmente tipica della varietà

Temperatura di servizio
14 - 16 °C

Abbinamenti
La sua notevole acidità diventa utile nell'accostare a questo vino cibi particolarmente ricchi e carichi di sapore, che necessitano di un compagno che vada a sgrassare il palato.
Si consiglia quindi il suo abbinamento a salumi ben stagionati, primi piatti a base di selvaggina e carne alla griglia.



Vini Ca' Teresa

Integralmente prodotti e imbottigliati da Villa Teresa Società Agricola
di Ornella Rossi & C. sas - P. IVA 01563150331 - Costa Godi 42, 29019, San Giorgio Piacentino (PC)
+39 338 773 3568 - azienda@cantinavillateresa.it - <https://www.cateresa.it>