

I TRE VESCOVI

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

SUPERIORE



Quello che ha visto nascere la “Superiore” de I Tre Vescovi è stato uno dei primi progetti che ha concretamente coniugato i valori del “terroir” ed il sapere dei vignaioli con l’obiettivo, pienamente raggiunto visti i risultati, di produrre un vino di alta qualità, di facile e buona beva e al contempo di prezzo sostenibile. Da ormai quasi vent’anni “I Tre Vescovi” è non soltanto la bandiera della Cantina, ma anche del vitigno Barbera e del territorio che è una delle “core zone” del Patrimonio mondiale dell’umanità Unesco “Paesaggi vitivinicoli del Piemonte”. Il nome è frutto di una geniale intuizione che fa riferimento ad uno straordinario “cru” di Barbera, i Tre Vescovi per l’appunto, la località dove si incontrano i confini delle Diocesi di Acqui Terme, Alessandria e Asti.

VITIGNO: 100% barbera.

TERRENO: terreno argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre. Le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di circa 30 anni dove sono raccolte manualmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo tale da mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l’avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito e negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura 7/8 giorni alla temperatura costante di circa 26 °C per poter estrarre al meglio i profumi del vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all’interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all’interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino viene posto in affinamento in botti di rovere francese da 75 hl ed in barrique dove riposa per circa 12 mesi. Dopo un’ulteriore sosta di un mese in acciaio inox, il vino passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene definitivamente affinato per sei mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi leggermente granati.

OLFATTO: complesso e speziato con sentori di chiodi di garofano, pepe, eucalipto, tabacco e vaniglia e note caramellate in chiusura.

GUSTO: asciutto, sapido, fruttato con aromi di fichi secchi ed un finale di grande eleganza.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: tagliatelle ai funghi, plin al ragù e lasagne. Secondi a base di carni rosse (brasati, arrostiti) e selvaggina, ma anche “sanrau” e “baciua”. Ottimo con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

ALCOL: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l.



VINCHIO VAGLIO