

LA LEGGENDA

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.



È la Barbera d'Asti che maggiormente si richiama da una parte alla convivialità e dall'altra ad un consumo giovane: bene si esprime infatti per un'aperitivo accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi che esaltano la sua tipicità ed il suo forte legame con il territorio.

VITIGNO: 100% barbera.

TERRENO: terreno sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud e sud-ovest.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre. La selezione e la raccolta delle uve avvengono manualmente e preferibilmente al mattino per essere consegnate alla cantina nel pomeriggio in modo che i grappoli siano nelle condizioni ottimali al momento dell'avvio del processo di vinificazione.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 23 °C e consente di estrarre al meglio i profumi caratteristici 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. Il vino viene poi tenuto a riposo in vasche di acciaio o cemento per circa quattro mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina ancora per tre mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino, vivo, brillante con riflessi violacei.

OLFATTO: fruttato, fresco con aromi di ciliegia, lampone e amarena di tipo primario, di frutta sotto spirito di tipo secondario.

GUSTO: asciutto, fresco, sapido, armonico e di buon equilibrio; gusto persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: bagna cauda, primi piatti saporiti, secondi di carni rosse, salumi, formaggi erborinati e stagionati, aperitivi con tagliere di salumi.

ALCOL: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO