

La Barbera

In occasione della 50° vendemmia del 2008, la Cantina ha dato vita ed il via al Vigne Vecchie del Cinquantenario disponibile sempre in tirature limitate.

Le uve provenienti dalle "Vigne Vecchie" sono in assoluto le più zuccherine e mantengono un alto livello qualitativo anche nelle annate meno favorevoli. La raccolta di queste uve viene effettuata in cassette da 20Kg. cadauna, scegliendo, fra tutti i vigneti censiti, le partite di uva con il miglior

indice di maturazione. Le uve di questa particolare selezione vengono pigiate sotto l'attento controllo degli amministratori della cantina stessa. I soci sono tenuti a rovesciare una cassetta alla volta nella tramoggia di una piccola pigiatrice.

La macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle liscivazioni e controllo della temperatura. Dopo circa dieci giorni di macerazione si procede alla svinatura. Questa Barbera, a differenza del "Vigne Vecchie Superiore" classico, è prodotta nella sua versione "nature" cioè senza affinamento in legno, ma solamente in acciaio e successivamente in bottiglia, tutto questo per mantenere inalterate e poter apprezzare appieno tutte le straordinarie caratteristiche di questo nobile vitigno.

Dal colore rosso rubino con riflessi viola, fruttato, con sentori di frutta matura; asciutto e sapido al palato è un grande vino degno del suo nome.



Vigne Vecchie del cinquantenario

• Barbera d'Asti DOCG - 1500ml •

Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg.
Gradazione alcolica	14% Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

*Dati medi indicativi