

La Barbera

Perché una nuova Barbera? Convincersi delle potenzialità qualitative dei nostri vigneti; verificare la disponibilità di alcuni soci per ottenere la miglior uva possibile; trasmettere un messaggio forte, soprattutto ai ns. soci, e cioè che la cooperazione, se finalizzata alla qualità, avrà sicuramente ottime prospettive ma è necessario il contributo di tutti, il che significa, oltremodo, un cambiamento di mentalità. Perché "Sei Vigne INSYNTHESIS"?

La prima sperimentazione dell'annata e vendemmia 2001 è stata condotta su sei vigneti che sono stati seguiti e controllati costantemente dai ns. agronomi. L'uva, dopo che erano stati fatti gli opportuni diradamenti, è stata raccolta in ceste forate da 20 Kg. circa, pigiata con diraspapigiatrice ed avviata in un vinificatore orizzontale da 100 Hl. Dopo la macerazione, condotta per 12 giorni a temperatura controllata, il mosto è stato travasato in piccole botti nuove di rovere francese, fino al completamento della fermentazione.

Ecco perché questa nuova superbarbera è stata battezzata "Sei Vigne INSYNTHESIS", perché in questo grande vino c'è l'amore, l'impegno, la volontà, la scienza enologica e la passione dei Viticoltori Associati di Vinchio e Vaglio Serra. Il vino si presenta brillante, dal colore rosso rubino carico con riflessi viola, ha un profumo complesso con lievi note tostate e frutta a bacca rossa, speziato. In bocca caldo, pieno, con sentori dolci di frutta sciropata e vaniglia, grande struttura e persistenza con tannini leggeri e dolci.



Sei Vigne Insynthesis

• Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml •



Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspapigiaura, macerazione a temperatura controllata in vinificatore programmabile da 100 Hl. che si protrae per ca. 12 gg. Fermentazione in barrique di rovere francese.
Invecchiamento	18 mesi di affinamento in barrique francesi.
Gradazione alcolica	14 – 14,5% 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, arrostiti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

*Dati medi indicativi