

# 50 VIGNE VECCHIE

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.



Vigne Vecchie 50 fu presentato in occasione dei festeggiamenti per i 50 anni della Cantina, fondata nel 1959, allo scopo di avere un vino fresco e allegro, per celebrare il mezzo secolo di vita della cooperativa, e che conservasse però tutta la qualità originaria delle uve del "Vigne vecchie" tradizionale. Senza passaggi in legno, "50 anni" restituì così al vigneto, al territorio ed al vignaiolo tutto il merito del suo eccezionale livello qualitativo. Il risultato è stato quello di avere una barbera "come una volta", di spiccata freschezza, ottimo corpo, grande struttura ed un caratteristico punto di fruttato.

**VITIGNO:** 100% barbera.

**TERRENO:** sabbioso argilloso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot. 4000 ceppi per ettaro, età minima 50 anni.

**VENDEMMIA:** le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di circa 50 anni dove durante la terza decade di settembre sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette traforate e consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo di mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni a una temperatura iniziale di 24°C che arriva gradualmente fino 28°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox alla temperatura di 18°C. Conclusa questa fase, il vino viene fatto riposare per circa 16 mesi in vasche inox e in cemento. Viene poi affinato ancora in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino con riflessi violacei.

**OLFATTO:** immediatamente percettibili sono gli aromi di frutta nera matura che richiamano la mora; note caramellate di terracotta, amarena e ciliegia.

**SAPORE:** il vino è fresco, sapido, elegante, strutturato.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** primi piatti con sughi di carne o funghi. Secondi di carni rosse e bianche (arrosti, rolate, pollo alla cacciatora); finanziaria, bagna cauda, Formaggi di media stagionatura ed erborinati.

**ALCOL:** 14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.



VINCHIO VAGLIO