

VIGNE VECCHIE

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

SUPERIORE



Nel 1987 quando il mondo del vino piemontese e in particolare quello della Barbera stava vivendo uno dei momenti più difficili e travagliati della sua storia, la cooperativa di Vinchio e Vaglio Serra decise di dare chiari segni di cambiamento censendo i vigneti più antichi e meglio esposti di tutti i suoi soci allo scopo di uscire definitivamente dalla logica delle produzioni di massa e orientandosi invece ad una irrinunciabile opera di valorizzazione della qualità, nelle sue più diverse declinazioni. Nasceva così il progetto "Vigne vecchie" che aveva l'obiettivo di arrivare ad avere un fiore all'occhiello capace di confrontarsi alla pari con i vini più prestigiosi e noti, non solo del Piemonte. Oltre alla rigorosa e severa selezione delle uve e all'età avanzata dei vigneti, il progetto prevedeva che la raccolta avvenisse in piccole cassette traforate che dovevano garantire l'integrità delle uve e, soprattutto, che il prezzo delle stesse, sensibilmente più alto della media di quegli anni, fosse fissato e garantito a priori per tutti i vignaioli che avessero rispettato le linee guida del progetto stesso.

Emblematico a questo riguardo il ricordo di Giancarlo Cellino, indimenticato direttore della Cantina: "Nella lettera di convocazione del progetto, si precisava che avrebbero potuto aderire solo i proprietari delle vigne "dove la gramigna era vista con occhio benevolo", una prova evidente che erano lavorate a mano, non diserbate e con una concimazione poverissima". Le regole del progetto Vigne Vecchie sono state alla base della stesura del disciplinare del "Nizza docg" elaborato con il determinante contributo del nostro enologo Giuliano Noé. Confermando le aspettative di quegli anni, la Barbera d'Asti Superiore DOCG "Vigne Vecchie" è oggi uno dei fiori all'occhiello della produzione della Cantina avendo ottenuto non solo innumerevoli riconoscimenti in Italia e all'estero, ma soprattutto il pieno consenso dei consumatori.

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 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 in vasche inox a temperatura di 18°C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barriques e per la restante in tonneaux da 500 litri dove resterà per circa 14 mesi. Si usa principalmente legno nuovo e in misura minore legno di secondo passaggio. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di cemento passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi viola.

OLFATTO: molto complesso con aromi di frutta sciropata, viola, vaniglia, e leggero boisé che richiama sentori speziati (liquirizia), ma anche di eucalipto e frutta secca.

SAPORE: caldo, suadente e fresco allo stesso tempo.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: Primi piatti con sughi di carne o funghi. Secondi robusti di carne (brasati, arrostiti, rolate), finanziaria, grive, selvaggina. Formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Consigliato anche da meditazione, accompagnato da qualche scaglia di cioccolato fondente.

ALCOL: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l. - 1,5 l. - 3 l.



VINCHIO VAGLIO