

# BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

VINO BIOLOGICO



Questo è il vino che forse più di ogni altro coniuga perfettamente l'unione tra qualità, bevibilità e forte identità con il territorio di produzione che non per nulla è inserito nella core zone "Barbera" del Patrimonio universale dell'umanità Unesco.

**VITIGNO:** 100% barbera.

**TERRENO:** terreno sabbioso con marne argilloso-calcareo.

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

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** terza decade di Settembre (variabile in base all'annata). È rigorosamente manuale la raccolta delle uve che avviene al mattino, così da essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 7 giorni a una temperatura costante di circa 25/26°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal 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. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa sei mesi e durante il periodo estivo in inox a temperatura controllata di circa 12°C per poi essere travasato in cemento fino al suo imbottigliamento. Rimane ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

**OLFATTO:** tipico varietale con aromi di peonia, violetta e fiori di campo. Intenso sentore di fruttato e una bella nota di frutta rossa: lampone, mora, fragola.

**GUSTO:** fresco, avvolgente, sapido, fruttato, di gusto pieno, equilibrato e persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** carni bianche, agnolotti astigiani e monferrini, paste con sughi di verdure o pomodoro, tagliolini con funghi, formaggi freschi da latte crudo.

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

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO