

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