

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

VINO BIOLOGICO



Il percorso verso una sempre maggiore attenzione alla sostenibilità ambientale da parte della Cantina è scandito come ultimo atto in ordine di tempo dall'uscita sul mercato di questo vino biologico certificato. È la prima fase di un progetto di transizione dei vigneti più giovani dalla conduzione convenzionale a quella biologica che la Cantina vuol sviluppare rapidamente, mentre per i vigneti più vecchi si tratta per lo più di certificare l'esistente visto che di fatto la conduzione è già biologica.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: la raccolta delle uve 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 la giusta limpidezza, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa 6 mesi e durante il periodo estivo in inox a temperatura controllata di circa 15 °C per poi essere travasato in cemento fino al suo imbottigliamento. Rimane ulteriori 3 mesi in bottiglia prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Ha colore rosso rubino con riflessi viola, profumo tipico varietale, lievemente aromatico, frutta matura (armellina). Al gusto è avvolgente, sapido, equilibrato e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: perfetto l'abbinamento con carni rosse, tagliolini con funghi, formaggi freschi da latte crudo. Tra i piatti piemontesi d'obbligo l'abbinamento con gli agnolotti astigiani o monferrini (i primi ripieni di carne, i secondi di verdure)

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO