

I TRE VESCOVI

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

SUPERIORE



È ormai consolidata la sua immagine di vino bandiera dell'azienda, ma anche del vitigno e della sua identità con il territorio. Il nome fa riferimento ad un cru di Barbera, il bricco dei Tre Vescovi per l'appunto, località dove si incontrano i confini delle Diocesi di Asti, Acqui Terme e Alessandria e dove si racconta che un tempo i rispettivi Vescovi si trovassero per discutere degli affari dei loro possedimenti e relativi confini che, davanti ad un buon bicchiere di Barbera, diventavano molto più facili da districare. Un rapporto qualità-prezzo imbattibile.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4000 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di oltre 30 anni dove sono raccolte manualmente al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo tale da mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio 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 7/8 giorni alla temperatura costante di circa 24 °C per poter estrarre al meglio i profumi del 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. A fermentazione conclusa, il vino viene posto in affinamento in botti di rovere francese da 75 hl dove riposa per circa 12 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in acciaio inox, il vino passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene affinato per 6 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Un vino Barbera in cui si rileva uno straordinario equilibrio tra frutto, acidità e struttura e che si lascia volentieri scoprire per modernità e versatilità. Sorprende per l'armonia e la piacevolezza che svelano i tratti autentici della Barbera affinata in legno.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: tagliatelle ai funghi e lasagne, secondi a base di carni rosse (brasati, arrostiti) e selvaggina. Ottimo con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Perfetto con piatti piemontesi come i pin al ragù (pasta ripiena tipo ravioli), il "sancrau" (cavolo conciato con aceto) e il "baciua" (piedino di maiale).

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,375 l - 0,75 l - 1,5 l - 3 l.



VINCHIO VAGLIO