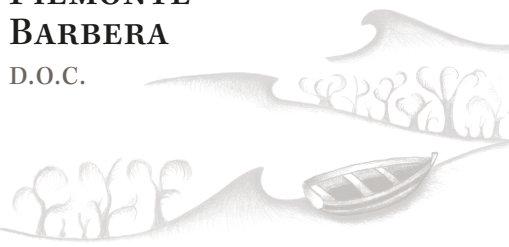


LE TANE

PIEMONTE
BARBERA

D.O.C.



Le “tane” sono, secondo l’accezione più diffusa, cavità del terreno che servono da riparo e ricovero per animali selvatici. In questo caso si riferiscono però a piccole grotte scavate nel terreno, sovente sabbioso, che un tempo costituivano luoghi di riparo del contadino in caso di maltempo o anche come deposito di attrezzi. In versione ludica, molte di queste venivano utilizzate per merende di campagna o “sinoire” da allegre compagnie di amici. Momenti particolarmente adatti per accompagnare frittate, torte salate e quant’altro con una barbera anch’esso allegro, giovane, fresco, fruttato e beverino.

Mai più appropriata è dunque questa interpretazione della D.O.C. Piemonte Barbera che con il nome di “Le Tane” rappresenta un punto di forza della Cantina: non una D.O.C. di recupero, ma il giusto utilizzo delle uve più adatte ad ottenere una barbera giovane, fresca, fruttata, di pronta beva, con tasso alcolico contenuto ed un prezzo assolutamente sostenibile.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso con marne argillose.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est e ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

VENDEMMIA: terza decade di settembre e prima decade di ottobre. La raccolta avviene preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione con macerazione dura 5 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre al massimo le sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 25 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica, viene immediatamente avviata quella malolattica al termine della quale il vino viene fatto riposare per circa 5 mesi in vasche d’acciaio e successivamente imbottigliato. Rimane in affinamento in bottiglia per circa 3 mesi prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi violacei intensi.

OLFATTO: intenso, fruttato e vinoso con aromi di piccoli frutti rossi.

GUSTO: morbido, fine, fruttato, fresco, di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi con tagliere di salumi e formaggio, antipasti, primi leggeri, paste in brodo, zuppe, insalate, carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO