

50 VIGNE VECCHIE

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.



Nel 2009, in occasione del cinquantenario della Cantina, fece il suo debutto il “Vigne Vecchie 50”, affinato in acciaio allo scopo di ottenere, per i festeggiamenti del mezzo secolo di vita, un vino fresco e allegro, di estrema bevibilità. Prodotto dagli stessi vigneti del fratello maggiore “Vigne Vecchie”, è diverso solo nello stile di vinificazione ed è quindi particolarmente interessante l'assaggio comparato attraverso il quale si comprende quanto il lavoro di cantina possa incidere sulle uve di partenza. Senza passaggi in legno il “Vigne Vecchie 50” restituisce al vigneto, al territorio ed al vignaiolo tutto il merito del suo eccezionale livello qualitativo. Il risultato è stato quello di avere una Barbera “come una volta”, nel senso migliore del termine.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso argilloso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4000 ceppi per ettaro, età minima 50 anni.

VENDEMMIA: le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di oltre 50 anni dove sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette traforate e consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo 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 in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox alla temperatura di 18°C. Conclusa questa fase, il vino viene fatto riposare per circa 16 mesi in vasche inox e in cemento. Viene poi affinato ancora in bottiglia per circa un anno prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi viola, spiccata freschezza, ottimo corpo, grande struttura ed un caratteristico punto di fruttato.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: primi piatti con sughi di carne o funghi, secondi di carni rosse e bianche (arrosti, rolate, pollo alla cacciatora), formaggi di media stagionatura ed erborinati. Per l'abbinamento con piatti tipici piemontesi consigliamo la finanziaria (fatta con carni di scarto bovine e bianche) e la bagna cauda (una salsa a base di aglio e acciughe cotta a fuoco lento in olio EVO nella quale si intingono verdure di stagione cotte e crude).

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l - 1,5 l - 3 l.



VINCHIO VAGLIO