



BRICCO DEI GUAZZI

Monferrato - Piemonte

Barbera d'Asti

Barbera d'Asti DOC



Un vino capace di esprimere tipicità, pur svincolandosi dallo stereotipo che vuole la Barbera un vino “spigoloso”. Grande spessore e ottimo equilibrio in ogni componente, per un vino “rotondo” e affascinante, facile da avvicinare e sempre lusinghiero.

Uve: Barbera 100%

Provenienza: Olivola, vigneti di proprietà

Tipologia di terreno: Marnoso - calcareo

Altitudine: 120 – 150 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Resa delle Uve: circa 72 quintali per ettaro

Vinificazione:

Dopo la vendemmia manuale le uve vengono pigiate e diraspate. Le vinacce ottenute vengono lasciate a macerare a contatto con i mosti a temperature comprese tra i 25° e i 28° C per una settimana in grandi vasche d'acciaio. Frequenti rimontaggi permettono una ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto in botti da 30 ettolitri per circa 6 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Il Vino:

Rosso rubino intenso, quasi impenetrabile, con sfumature violacee. Al naso esprime sentori caldi e fruttati in cui si ritrovano note di piccoli frutti a bacca rossa e confettura. Al palato è rotondo e pieno, con una rusticità ben domata e una trama tannica fitta e setosa. Appena speziato nel finale, mantiene un'ottima persistenza.

Abbinamenti:

Sposa superbamente i piatti più tipici della cultura monferrina, specie se a base di carne.