

Barbera D'Asti

DOCG

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.

UVE	Barbera
RESA UVE	Circa 70-80 qli/ha
ORIGINE	Monferrato alessandrino - Olivola, da vigne di 15-20 anni
ALTITUDINE	Da 150 a 250 m slm
METODO DI ALLEVAMENTO	Guyot semplice
DENSITA' DI IMPIANTO	5.000 piante per ettaro
AFFINAMENTO	12 mesi in botti da 15-20 hl e almeno 4 mesi in bottiglia
ANNATA	2023
PRIMA ANNATA	2005
DATI ANALITICI	Alcol 14%
	Acidità totale 6 g/l
LONGEVITA'	7-8 anni

Terreni

La Barbera cresce nei vigneti esposti a sud-ovest, come il vigneto Torre che si caratterizza per la sua alternanza di marne calcaree a terreni ricchi di argilla e ferro, peculiarità che permettono di ottenere vini eleganti e profumati.

Vinificazione ed affinamento

Le uve vengono pigiate e diraspate e 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 un'ottima estrazione del colore e buona corposità. Viene effettuata la fermentazione malolattica e poi il vino viene posto in botti da 15-20 ettolitri per circa 12 mesi. Segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi.

Degustazione ed abbinamenti

Colore rosso rubino intenso con caratteristiche sfumature violacee. Profumo intenso, avvolgente e complesso, ben bilanciato con la componente alcolica. Al naso dapprima sprigiona note di ciliegia matura, prugna, viola e spezie. In bocca è vibrante, con tannino elegante e setoso che emerge in bocca e complessa le sensazioni olfattive. Ottima spalla acida, caratteristica della varietà. Perfetta a tutto pasto con i piatti della tradizione monferrina come gli agnolotti ai tre arrosti e il Cappone di San Damiano D'Asti. Ideale per accompagnare taglieri di formaggi e salumi tipici, come il Velluto nero della Regina e il Filetto baciato di Ponzone. Temperatura di servizio consigliata: 16-18° C.

