

BARBERA D'ASTI

DOCG

CARATTERISTICHE AGRONOMICHE

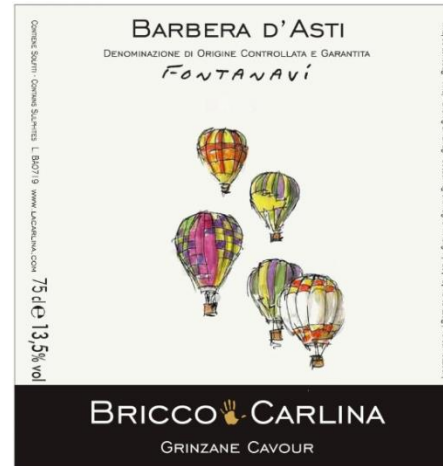
Vitigno: Barbera
Tipologia di terreno: argilloso- calcareo, calcareo-siliceo
Esposizione ed altitudine: est/sud-est - 320 m
Resa per ettaro: 85 ql/ettaro
Periodo di vendemmia: prima settimana di settembre
Raccolta: 100% a mano in cassette
Collocazione geografica: Bionzo (Costigliole d'Asti)

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE

Vinificazione: delicata pigia-diraspatura, macerazione prefermentativa e déléstage, fermentazione e macerazione sulle bucce per approssimativamente 10/12 giorni a temperatura controllata (22°C). Vengono eseguiti rimontaggi almeno 2 volte al giorno per favorire l'estrazione del colore e degli aromi varietali. La fermentazione malolattica avviene immediatamente dopo la fermentazione alcolica.
Affinamento: 7 mesi di maturazione in vasche in acciaio a temperature controllata e 5 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE DEL VINO

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.
Profumo: fresco e fruttato in cui risaltano gli aromi varietali che si esprimono in un bouquet di frutti rossi in apertura per poi aprirsi su aromi più complessi che vanno dal pepe alle note balsamiche del legno di sandalo.
Palato: sapido, con una buona struttura, caratterizzato dalla tipica nota acida che mantiene il vino adatto ad ogni situazione
Conservazione: 8 anni o più, a seconda della vendemmia; è consigliato di conservare le bottiglie in posizione orizzontale, in un luogo fresco ed asciutto.
Temperatura di servizio ideale: 16/18° C.
Abbinamenti: zuppe saporite, carni bianche e pollame in stufati aromatici, carni grigliate, merluzzo e baccalà, zuppe di pesce aromatiche, formaggi freschi ed a media stagionatura ma anche cioccolato, frutta secca e piccola pasticceria.



Bottiglia: Europa
Tappo: Sughero
Unità per scatola: 6/12

Bottle: Europa
Closure: cork
Units per case: 6/12

AGRONOMIC CHARACTERISTICS

Grape variety: Barbera
Soil: clayey-calcareous, calcareous-siliceous
Exposure and altitude: east/south-east - 320 m
Max crop./hectare: 85 ql/hectars
Harvest period: first week of September
Picking up: 100% by hand in small cases
Growing location: Bionzo (Costigliole d'Asti)

OENOLOGICAL CHARACTERISTICS

Vinification: soft press and de-stemming, soft, prefermentative maceration and déléstage, fermentation and maceration on the skins for approx. 10/12 days at a controlled temperature (22°C). The must is pumped over at least twice a day to improve the extraction of the color and varietal aromas. The malolactic fermentation is completed right after the alcoholic.
Ageing: 7 months of maturing in steel tanks at controlled temperature and 5 months in bottle.

WINE CHARACTERISTICS

Colour: intense red with violet sparks.
Nose: fresh and fruity, the varietal aromas that are expressed at the beginning in a red fruit bouquet and then on more complex aromas going from pepper to more balsamic sandal wood notes.
Taste: sapid, full-bodied and characterized by the typical acid note that keeps the wine perfect for every situation.
Storage: 8 years or more, depending on the vintage; it is therefore recommended to store the bottles lying down in a dry place at a cool temperature.
Serving temperature: 16/18° C.
Pairing with food: flavoursome soups, white meat and fowl in aromatic stews, grilled meat, stockfish and salt cod, aromatic fish soups, fresh- medium mature cheeses but also chocolate and dry fruits, small pastry.

