



RICORDI

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Te la ricordi la Barbera dei nostri nonni? Quel vino profumato e beverino che in tavola non mancava mai...

Vitigno: barbera 100%

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, tra l'ultima decade di settembre e la prima di ottobre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: contospalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 80 quintali.

Vinificazione: la fermentazione alcolica avviene in serbatoi di acciaio inox a contatto con le bucce per circa dieci giorni a temperatura controllata (24° - 26° C). Durante la fermentazione alcolica si effettuano rimontaggi giornalieri che favoriscono un'estrazione ottimale di sostanze aromatiche e coloranti. A fermentazione ultimata il vino viene travasato in acciaio dove affina fino all'imbottigliamento che in genere si svolge nella primavera successiva alla vendemmia.

Contenuto in alcol: 13,5% vol.

Profilo organolettico: rosso rubino con delicati riflessi porpora, al naso è intenso con una spiccata nota fruttata tipica del vitigno che rimanda ai frutti a bacca rossa. Asciutto in bocca, armonico, di buona persistenza e piacevole beva.

Abbinamento: è un vino ottimo a tutto pasto e perfetto con i primi piatti della tradizione piemontese quali gli agnolotti al sugo d'arrosto, i plin e i tajarin burro e salvia. Si sposa perfettamente anche con grigliate di carni bianche e rosse e con salumi e formaggi di breve e media stagionatura.

Temperatura di servizio: 16° - 18° C

