

Tantevì

Barbera d'Asti DOCG

Vigneto

Uve provenienti dai migliori appezzamenti aziendali impiantati a Barbera. Altitudine circa 220 m.s.l.m.

Suolo calcareo-argilloso, del caratteristico colore bianco durante la siccità estiva, con venature scure in alcune parti del vigneto.

L'esposizione a Nord-Ovest e la pendenza del vigneto consentono alle uve di raggiungere il giusto equilibrio di maturazione tra concentrazione zuccherina, polifenoli e acidità tipica della Barbera d'Asti.

Vendemmia e vinificazione

Le uve vengono raccolte tra la seconda e la terza settimana di settembre, il giorno varia in base all'annata e al grado di maturazione.

Nel più breve tempo possibile vengono pigiate e messe a macerare in vasche di Acciaio inox, nel frattempo comincia il processo di fermentazione. In 10- 12 giorni la trasformazione degli zuccheri in alcol è completata e si procede con la svinatura, che verrà succeduta dalla fermentazione malolattica in Acciaio o Cemento, dove Tantevì viene affinato per almeno 6-9 mesi per poi essere imbottigliato in estate.

Note gustative

Colore rosso rubino con riflessi violacei che virano al granata dopo alcuni anni di invecchiamento.

Profumo intenso di frutti con nòcciolo (ciliegia in primis), fragola, viola, talvolta mandorla.

In bocca sapido e pieno, con spiccata acidità e una lieve ma netta tannicità che si attenua negli anni.

Si abbina a carni rosse e grigliate, salumi e formaggi, minestre e selvaggina; predilige cibi grassi e saporiti che ne esaltino la capacità di "pulire la bocca" grazie all'acidità tipica del vitigno

uò durare dai 4 ai 7 anni a seconda delle annate, in proporzione a struttura, colore, alcol ed acidità.

Temperatura di servizio: 18-20° C.

Alcool complessivo: 14% vol.