

La Barbera

Nel territorio d'incidenza della cantina esistono dei vigneti di Barbera molto vecchi il cui periodo d'impianto è anteriore alla seconda guerra mondiale. Sono vigneti a sesto d'impianto molto ravvicinato, con giaciture molto ripide ed una eccezionale esposizione. Le uve provenienti dalle "Vigne Vecchie" sono in assoluto le più zuccherine e mantengono un alto livello qualitativo anche nelle annate meno favorevoli. La raccolta di queste uve viene effettuata

in cassette da 20Kg. cadauna, scegliendo, fra tutti i vigneti censiti, le partite di uva con il miglior indice di maturazione. Le uve di questa particolare selezione vengono pigiate sotto l'attento controllo degli amministratori della cantina stessa. I soci sono tenuti a rovesciare una cassetta alla volta nella tramoggia di una piccola pigiatrice. La macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle lisciviazioni e controllo della temperatura. Dopo circa dieci giorni di macerazione si procede alla svinatura. L'affinamento, a malolattica conclusa, avviene in piccole botti di rovere francese da 225 litri. Il tempo di permanenza è deciso di volta in volta in funzione dell'annata e delle caratteristiche del vino (il tempo è direttamente proporzionale alla struttura del prodotto stesso). Con controlli organolettici mensili si segue la sua evoluzione ed infine si decide il giusto momento dell'imbottigliamento. Il vino si presenta brillante, dal colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati, ha un profumo intenso, etereo, speziato, leggermente boisé. In bocca presenta una buona struttura, è morbido, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.



Vigne Vecchie

• Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml •



Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg.
Invecchiamento	12 mesi di affinamento in barrique francesi.
Gradazione alcolica	14% Vol.*
Garde probable	oltre 10 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrostiti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

*Dati medi indicativi

The Barbera Wines

Our firm has got very old Barbera-variety vineyards, which date back to the period prior to the Second World War. These vineyards have a special planting system, with very close plants and an extraordinary sun exposure. Grapes coming from "Vigne Vecchie" are the richest in sugar-content and they keep a high quality standard even in bad vintages. Grapes are chosen on the basis of their ripening.

They are harvested and kept in boxes of 20 kilos each. These selected grapes are pressed under the supervision of our firm's managers. Our vine-growers must empty the boxes one at a time in a small wine-press. The fermentation is done through vertical Winemaking-machines at controlled temperature. The drawing process starts after 10 days of fermentation. The wine is then transferred in small oak barrels (225 litres/each) for a period of time that changes according to the vintage and the wine's characteristics. Its evolution is carefully supervised through monthly checks, until it is judged ready for bottling. It is a bright wine, ruby-red coloured with light-orange overtones. Its bouquet is strong, ethereal, spicy and slightly "boisé" (woody flavour). It is a full-bodied wine, soft and long-lasting, with light and sweet tannins.



Vigne Vecchie

• Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml •



Varietal	Barbera 100%
Winemaking	Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tanks for about 10 days.
Ageing process	12 months in small French oak barrels (225ltr)
Alcohol	14% by Vol. *
Garde probable	over 10 years*
Serving Temperature	18° C.
Food pairings	Tasty first courses with meat or mushroomsauces. It goes well with red meats and game. It is also suitable with matured, spicy and herb cheeses.

*Average data



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

