



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG CASTAGNASSA

I vigneti con più di trent'anni di vita posti in alta collina nella frazione Castagnassa di Rocchetta Tanaro producono le uve per la Barbera d'Asti Superiore DOCG Castagnassa, uve raccolte solo in annate eccezionali, ad ottobre inoltrato e scegliendo con la massima cura i grappoli migliori; il particolare pregio di questo Barbera educa il palato alla cultura del bere.

Ha colore rosso rubino intenso fino ad assumere con l'invecchiamento eleganti riflessi granati; il suo profumo ricorda l'aroma della frutta rossa matura tendente al vanigliato. Ha sapore asciutto molto persistente, morbido e gradevole al palato.

La Barbera d'Asti Superiore DOCG Castagnassa è uno squisito vino da arrostiti di carne rossa e selvaggina nobile, carni bianche, piatti tartufati e formaggi stagionati. Si consiglia di travasare in decanter due ore prima di servirla a 18-20°C.

Vigneti

Vitigno: Barbera

Vigneti in frazione Castagnassa di Rocchetta Tanaro, posti a 210 mt. s.l.m., con esposizione a Sud-Est e potatura Guyot, a 6-8 gemme per ceppo.

Numero ceppi / Ha: 4500, anni impianto: 1970/1990, quantità uva /HA: 50-60 q / Ha.

Vinificazione

La vinificazione viene fatta in piccoli recipienti d'acciaio inox, con il controllo costante della temperatura e la programmazione dei rimontaggi. Il vino fiore, separato dalle bucce, viene messo a riposare per 12 mesi in legno di varia e mirata stagionatura, mentre la vendita inizia dopo 12 mesi dopo l'imbottigliamento.

Via Salie, 19 – 14030 Rocchetta Tanaro – Asti – Italia

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG CASTAGNASSA

The vineyards with more than thirty years located in high hills of village Castagnassa of Rocchetta Tanaro produce the grapes for the Barbera d'Asti Superiore DOCG Castagnassa, grapes harvested only in exceptional vintages, late October and choosing with care the best grapes; the particular value of this Barbera educates the palate to the culture of drinking. The color is intense ruby red until assuming elegant garnet with aging; its aroma is reminiscent of the aroma of ripe red fruit tending to vanilla. It tastes very persistent dry, soft and palatable.

The Barbera d'Asti Superiore DOCG Castagnassa is an exquisite wine from red meat roasts and noble game, white meat, truffle dishes and aged cheeses. It is recommended to decant two hours in the decanter before serving at 18-20 ° C.

Vineyards

Vine: Barbera

Vineyards in Castagnassa village near Rocchetta Tanaro, altitude (210 meters asl, vines orientation Sud-Est and pruning Guyot system, with 6-8 buds per vine

Vine number / hectare: 4500

Grape / hectare: 50-60 quintals

Years plantation: 1970/1990

Winemaking

The wine is made in small stainless steel tanks, with the constant temperature control and programming of replacements. The wine flower, separated from the skins, is put to rest for 12 months in wood, while the sale starts at 12 months after bottling.

Via Salie, 19 – 14030 Rocchetta Tanaro – Asti – Italia

Tel. e Fax: 0141 644143

e-mail: terredelbarbera@vignaioli.it

Sito: www.postdalvin.com