

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG - "BARBARIC"



VINO ROSSO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA.

VITIGNO 100% Barbera

PRODUZIONE 70-80 Ql/Ha

AREA DI PRODUZIONE

Le uve destinate alla produzione di questo Vino provengono dai vigneti più soleggiate impiantati su terre rosse nella zona di Moasca (AT).

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot" basso

Impianto su collina a 300 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Natura del terreno: prevalentemente Argillosa

Esposizione: Sud

VINIFICAZIONE

Dopo un meticoloso diradamento pre-vendemmiale, atto a limitare la produzione in favore di un sensibile aumento qualitativo, l'uva raccolta manualmente, viene portata in azienda direttamente in cesta, subito diraspata, pigiata e stoccata in appositi "fermentini" a temperatura controllata, in attesa dell'avvio della fermentazione. Per favorire questa procedura, e per far sì che dalla buccia vengano estratti i polifenoli enologicamente più pregiati, la fermentazione viene programmata a 28°-29°C per tutta la durata del processo.

AFFINAMENTO

L'affinamento prevede, nella primavera successiva la vendemmia, lo stoccaggio del prodotto in piccole botti di rovere francese (barriques), nelle quali si compie spontaneamente la fermentazione malolattica e dove rimane ad invecchiare oltre dodici mesi.

Lo scambio di ossigeno attraverso il legno favorisce la polimerizzazione dei tannini rendendo il vino più morbido, aumentando la struttura del vino e migliorandone le caratteristiche organolettiche e la serbevolezza.

Dopo l'imbottigliamento il Vino attenderà in bottiglia ancora otto mesi prima di essere commercializzato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino con riflessi di aranciato

Bouquet: Molto complesso, speziato, con note di sottobosco ben definite e nota legnosa molto glue.

Sapore: Tannico, strutturato, sapido e di lunghissima persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5 % vol.

ABBINAMENTI

Cacciagione, carne rossa, formaggi stagionati.

DA SERVIRE temperatura ambiente (18° - 20°C).

CONFEZIONI Bottiglie da 0,75 L/Magnum 1,5 L

CONSERVAZIONE DELLE BOTTIGLIE

In posizione orizzontale, in luogo fresco ed asciutto, al riparo da fonti di luce e di rumori.