

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG - "BLINCIN"



VINO ROSSO SECCO A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA.

VITIGNO 100% Barbera

PRODUZIONE 60 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).In particolare la vigna utilizzata per la produzione del Blincin è stata impiantata nel 1935 (Vigna impiantata da Nonno Aurelio)

COLTIVAZIONE DEL VIGNETO

Forma di allevamento "Guyot" basso

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

Pendenza: 35%

Natura del terreno: Franco-Argillosa

Esposizione: Sud

VINIFICAZIONE

L'età vetusta della vigna garantisce una bassa produzione ad ottenere un'alta qualità.

L'uva, raccolta manualmente, viene portata in azienda direttamente in cesta, subito pigiata dopo un'ulteriore cernita sul nastro e avviata in appositi "fermentini", in attesa dell'avvio della fermentazione alcolica.

Per favorire questa procedura e per far si che dalla buccia vengano estratti i polifenoli enologicamente più pregiati, si provvederà a matenere la temperatura costante a 28°-30° C per tutta ladurata del processo, praticando 5-6 rimontaggi al giorno.

Dopo il completamento della fermentazione alcolica il Vino rimane ancora a macerare insieme alle bucce per un breve periodo al fine di garantire il più alto contenuto possibile di polifenoli (antociani, tannini) nel prodotto finale.

AFFINAMENTO

Questo tipo di barbera lascia la cantina dopo due anni,dopo essere stato conservato in vasche d'acciaio e dopo un affinamento in legno (botti grandi) di circa un anno.

Questo permette di non alterare i sentori tipici di questo Vino, mantenendo quindi le caratteristiche organolettiche conferite dal particolare terreno su cui crescono i vigneti che permettono di ottenere questo prodotto. Un Vino per appassionati del vitigno Barbera.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso con tonalità granata che evolvono con l'invecchiamento.

Bouquet:Molto intenso, vinoso con forti sentori speziati; tende a diventare etereo dopo un lungo invecchiamento.

Sapore: Ampio, molto pieno, sapido, giusta quantità di tannini con lunga 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.