

BARBERA D'ASTI DOCG "Old Tradition"

NOME DEL VINO: BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE: DOCG

VITIGNO: 100% uva BARBERA in purezza

TERRENO/ESPOSIZIONE: Marne calcaree. Il terreno e microclima consentono di ottenere vini con una struttura e potenza eccezionali

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

GRADAZIONE ALCOLICA: 14 %

VINIFICAZIONE: Diraspatura e pressatura soffice dell'uva, fermentazione in vasche inox e macerazione sulle bucce di ca. 15-18 gg. a temperatura costante di 28-30°C. Frequenti rimontaggi favoriscono una maggiore estrazione di colore e profumi varietali.

COLORE: rosso rubino intenso che tende al granato nell'invecchiamento

PROFUMO: Caratteristico, pieno, intenso, con note minerali. La sua struttura e generosità evidenziano sentori di vaniglia e frutta matura.

SAPORE: Armonico, caldo, morbido, elegante, equilibrato e molto persistente.

VENDEMMIA: La raccolta si effettua nella prima metà di ottobre, raggiunta la piena maturazione fenolica e con attenta selezione dei grappoli adagiati in piccole cassette e successivamente avviati immediatamente alla vinificazione.

AFFINAMENTO: Il vino così ottenuto viene affinato per circa 12 mesi in barriques dove, oltre a completare la fermentazione malolattica, raggiunge un perfetto equilibrio tra l'imponente struttura e i profumi tipici del vitigno.

CONSERVAZIONE: Al fresco in un locale asciutto, al riparo della luce, a temperatura ambiente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 - 20°

ABBINAMENTO: Si accosta bene ai grandi piatti di carne, brasati, selvaggina, ideale con cibi tartufati e formaggi a pasta dura e stagionati.

WINE: BARBERA D'ASTI

GRAPE TYPE: 100% Barbera grape

SOIL COMPOSITION: Marly lime. The soil and microclimate make it possible to obtain wines with exceptional structure and potency.

TRAINING SYSTEM: Guyot

VINIFICATION: De-stemming, soft pressing of the grapes, fermentation and maceration on the skins in stainless steel tanks for approx. 15-18 days at about 28-30°C. Following maceration with the must pumped over at least twice a day to obtain the maximum extraction of the colour and varietal aromas.

ALCOHOL CONTENT: 14% Vol.

COLOUR: A deep ruby colour that changes to garnet during maturation.

BOUQUET: Typical, full, intense ripe fruit, mineral notes, persistent.

TASTE: Full body taste, warm, elegant, remarkable softness and balance. Long, intense persistence. Structure and generosity bring hint of vanilla and mature fruits.

HARVESTING: The grapes are picked by hand in the first half of October, meticulously selected and immediately placed in small perforated boxes. Carefully selected bunches are despatched for vinification without delay.

AGEING: Maturation in oak French Barrique for an year and followed by the acquisition in bottle.

CELLAR CONDITIONS: Store the bottles lying down in a dark, damp-free environment at a cool temperature.

STORAGE: When stored correctly, Barbera expresses its best characteristics as time goes by.

SERVING TEMPERATURE: 18 - 20° C

FOOD TO BE SERVED WITH: Excellent with roast, braised meats and game, ideal with mature cheese and dishes prepared with truffles.

Barbera d'Asti

- OLD TRADITION -

GHIONE
Canelli - Italia