

English Version

Archivio news | Press area



HOME

AZIENDA

VIGNETI

VINI

GALLERY

CONTATTI

Barbera d'Asti Docg

Un'azienda vitivinicola piemontese non può non produrre una buona Barbera!

Abbiamo rispolverato le antiche vocazioni di queste terre dell'Alto Monferrato, oggi troppo vitate a Moscato, riscoprendo la Barbera che ci aveva incantati quando, giovanissimi, la degustavamo con pane e salame nelle "merende sinoire".

Tipo di vino:

Vino rosso.

Collocazione dei vigneti:

Situato nel Comune di Cassine in Provincia di Alessandria con esposizione a Sud a 240 mt. s.l.m.

Varietà delle uve:

Barbera 100%.

Cura nella preparazione:

Vinificazione in rosso con macerazione a cappello di vinacce emerso alla temperatura controllata di 26° C circa, con ripetuti rimontaggi giornalieri. Completo svolgimento della fermentazione malolattica di seguito a quella alcolica.

Abbinamento gastronomico:

Ideale con gli insaccati locali e con i tajarin al ragù di carne. Ottimo anche con formaggi freschi.

Esame organolettico:

Colore: rosso rubino con riflessi violacei

Profumo: molto intenso e fitto con note di mora selvatica, lampone e ciliegia

Sapore: in bocca è molto fine ed elegante, con ottimo equilibrio, di piacevole beva

Dati tecnici relativi all'annata 2009:

Tenore alcol: 14% alc./vol.

Acidità totale: 5,90 g/l espressi in acido tartarico

Zuccheri residui: secco

Affinamento: in legno per un periodo di 12 mesi, parte in barriques di secondo-terzo passaggio e parte in botti di rovere di Slavonia

Tipo bottiglia: bordolese verde antico

Durata prevista: 7/8 anni

PROVA DA SAFRA 2009.



Vini

Bianchi

Rossi quotidiani

Monte Aribaldo
Dolcetto d'Alba Doc

Martinenga Langhe
Doc Nebbiolo

Barbera d'Asti Docg

Rossi strutturati

Barbaresco

Da dessert

Grappe

Vini d'importazione



Visita la cantina



Vedi il filmato

1) Filé mignon com risoto funghi ao roti. 2) Risoto com lascas de bacalhau. Jantar no Restaurante C la Vie em 09/07/2012, com a Turma dos Comunitários.