

BARBERA D'ASTI DOCG

«Siamo profondamente legati a queste vigne di Barbera, piantate dai nonni materni Teresio e Elsa sulle colline di Bubbio. Nonno “Egio” – noi lo abbiamo sempre chiamato così – riuscì a comprare la cascina con grandi sacrifici. La nonna non gli parlò per una settimana, ma poi gli affari andarono a gonfie vele! Le sue vigne oggi sono per noi un'eredità preziosa e ci regalano una Barbera golosa e tradizionale.» – Cristina Barberis



IN VIGNA

Uve: 100% Barbera.

Le viti crescono su suoli argillosi mediamente compatti esposti a sud, a circa 230 metri di altitudine. Allevamento a Guyot con densità di 4.000 ceppi/ha. La vendemmia avviene nella seconda decade di ottobre.



IN CANTINA

Dopo una soffice diraspo-pigiatura, ha inizio la fermentazione alcolica a temperatura controllata. In seguito a svinatura, chiarifica e 2-3 travasi, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica in acciaio per 3-5 mesi. Segue un affinamento in vasche d'acciaio di 3-4 mesi con bâtonnages settimanali. Riposa infine in bottiglia per ulteriori 18 mesi prima della messa in commercio.



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto: rosso rubino brillante.

Naso: intensi profumi fruttati di ciliegia, susina, lampone e fragoline di bosco.

Palato: dinamico e ricco di energia; succoso, croccante e di ottima beva.



ABBINAMENTI

Ideale da portare in tavola tutti i giorni.

In Piemonte: tajarin con il ragù, flan di cardi con salsa di Roccaverano DOP.

In Italia: pane e salame, pasta al pomodoro, baccalà in umido, zuppa di ceci.

Nel mondo: grigliata mista, spaghetti con le polpette, Pepperoni pizza.

14 - 16

750 ml 14 %