



 Italia, Piemonte

Vigne Vecchie

BARBERA d'ASTI DOCG Superiore

Nel territorio d'incidenza della cantina esistono dei vigneti di Barbera molto vecchi il cui periodo d'impianto è anteriore alla seconda guerra mondiale. Sono vigneti a sesto d'impianto molto ravvicinato, con giaciture molto ripide ed una eccezionale esposizione.

Le uve provenienti dalle "Vigne Vecchie" sono in assoluto le più zuccherine e mantengono un alto livello qualitativo anche nelle annate meno favorevoli. La raccolta di queste uve viene effettuata in cassette da 20Kg. cadauna, scegliendo, fra tutti i vigneti censiti, le partite di uva con il miglior indice di maturazione. Le uve di questa particolare selezione vengono pigiate sotto l'attento controllo degli amministratori della cantina stessa. I soci sono tenuti a rovesciare una cassetta alla volta nella tramoggia di una piccola pigiatrice. La macerazione avviene in vinificatori verticali con programmazioni delle lisciviazioni e controllo della temperatura. Dopo circa dieci giorni di macerazione si procede alla svinatura. L'affinamento, a malolattica conclusa, avviene in piccole botti di rovere francese da 225 litri. Il tempo di permanenza è deciso di volta in volta in funzione dell'annata e delle caratteristiche del vino (il tempo è direttamente proporzionale alla struttura del prodotto stesso). Con controlli organolettici mensili si segue la sua evoluzione ed infine si decide il giusto momento dell'imbottigliamento.

Il vino si presenta brillante, dal colore rosso rubino con lievi riflessi aranciati, ha un profumo intenso, etereo, speziato, leggermente boisé. In bocca presenta una buona struttura, è morbido, con tannini leggeri e dolci, molto persistente.

Temperature di servizio: 18°C

Vinificazione: Diraspapigliaura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg.

