

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA SUPERIORE

Camparo

Camparò era il soprannome di un personaggio estroverso ed eclettico del paese, a cui piaceva molto gozzovigliare e la bella vita.

Tutti lo redarguivano per la sua vita di eccessi, soprattutto nel bere e mangiare, ma lui era solito dire a tutti: "Con le mie belle donne e la mia buona Barbera camperò (vivrò) molti anni più di voi che invece fate una vita senza gioie e divertimenti, e non sapete apprezzare il bello che ci circonda...".

Per questo modo di dire la gente del paese incominciò a soprannominarlo *Camparò* e così anche la sua bella vigna di Barbera: *la Vigna di Camparò*.

VINO

DENOMINAZIONE: Barbera d'Asti D.O.C.G Superiore

UVE: Barbera 100%

TIPOLOGIA: rosso di buon corpo e longevità

POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: da 5 a 10 Anni

PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: 45.000 - in bottiglie da lt. 0,750

VIGNETI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a guyot semplice

TERRENI: marne calcareo-argillose con strati tufacei a media profondità

DENSITA' D'IMPIANTO: 5000 piante/ettaro

ETA' MEDIA: 35 anni

ESPOSIZIONE: sud - sud/ovest

VENDEMMIA

PERIODO: seconda metà di settembre, inizio ottobre

METODO: differenziata, a mano in cassette da 20 Kg. di capacità

RESA MEDIA PER ETTARO: in uva 70 quintali(1,55 Kg. per ceppo), in vino 45 ettolitri

VINIFICAZIONE

In serbatoi in acciaio-inox termo-condizionati a temperatura costante di 28/30° C; la fermentazione ha una durata media di 10/12 giorni: durante questo periodo, al fine di favorire il miglior contatto fra mosto e bucce e permettere quindi la massima estrazione di colore, aromi e profumi, giornalmente vengono effettuati frequenti rimontaggi e follature.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione alcolica viene immediatamente avviata la fermentazione malo-lattica mediante il riscaldamento dei serbatoi; al termine verrà travasato parte in botti in rovere (28 e 54 ettolitri di capacità) e parte in *barriques* e *tonneaux* (225 - 600 litri di capacità) dove verrà lasciato maturare per 12 mesi, periodo nel quale il vino valorizzerà le caratteristiche di completezza ed eleganza, garantendo perfetta armonia ed un buon equilibrio sia al profumo che al gusto.



Descrizione: colore rosso intenso con riflessi violacei, brillante. Profumi netti di ciliegia matura, prugna, viola e frutti di bosco. Complesso ed equilibrato al gusto, struttura voluminosa ma piacevole, sostenuta da una buona freschezza grazie all'acidità tipica del vitigno: delicatamente tannico e vellutato. Finale lungo ed avvolgente.

Abbinamento: con salumi e formaggi a media stagionatura tipici piemontesi, primi piatti a base di pasta, anche ripiena, carni bianche e rosse, anche arrosto o brasate.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: salame crudo "turista al barbera", flan di cardi con fonduta di toma, agnolotti "del plin" al sugo di arrosto, bollito misto alla piemontese, formaggio Bra Duro d.o.p. .

Temperatura di Servizio: 16 - 18° C