

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
E GARANTITA

SUPERIORE

LE CAVE

Le Cave sono le cave di gesso ancor oggi visibili in diverse colline dell'Astesana fra cui anche quelle di Moasca: sono la conferma della particolare composizione dei terreni, le sabbie astiane ricche di tufo e gesso, che conferiscono alla Barbera di queste zone un terroir ed un carattere unico ed irripetibile.

VINO

DENOMINAZIONE: **Barbera d'Asti D.O.C.G Superiore**
UVE: **Barbera 100%** da viti impiantate con cloni selezionati
TIPOLOGIA: **rosso di buon corpo e longevità**
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **da 5 a 10 Anni**
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **2.800 - in bottiglie da lt. 0,750**

VIGNETI

ORIGINE: le viti sono state piantate dopo uno studio sulla composizione dei terreni e le condizioni micro-climatiche che hanno portato alla scelta di quattro cloni selezionati dall'Università di Agricoltura di Torino in grado di esprimere al meglio il potenziale qualitativo ed il particolare terroir grazie a grappoli spargoli ed acini di piccole dimensioni, dalla buccia più spessa e ricca di tannini ed aromi
CLONI IMPIANTATI: AT-82, AT-84, AT 171, AL-115 - PORTAINNESTI: 420/A
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: controspalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento
TERRENO: marne calcaree ed argillose, sabbie astiane dell'era terziaria; strati tufacei a media profondità
DENSITA' D'IMPIANTO: 5500 piante/ettaro - ANNO D'IMPIANTO DEL VIGNETO: 1996
ESPOSIZIONE: Sud - Sud/Ovest

VENDEMMIA

PERIODO: settembre
METODO: differenziata, a mano, in cassette da 20 Kg. di capacità
RESA PER ETTARO: in uva 65 quintali (1,2 Kg. per ceppo), in vino 42 ettolitri

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in serbatoi in acciaio inox a temperatura controllata costante di 27/28° C.; il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 12/14 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

Al termine della fermentazione alcolica il vino viene travasato in carati di rovere francese, a granatura fine e tostature medio-leggere, da 225 e 600 litri di capacità (*barriques* e *tonneaux*) ove rimarrà in affinamento per circa 14/15 mesi; dopo l'imbottigliamento fa seguito un ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 8 mesi prima della commercializzazione.



Descrizione: colore rosso porpora con leggeri riflessi granati, brillante. Al naso si esprimono netti sentori di viola e rosa, prugna, pepe ed un leggero fumé. In bocca la struttura voluminosa e calda, piacevole ed equilibrato, l'alcolicità è ben sostenuta dall'acidità, che conferisce anche freschezza e bevibilità: delicatamente tannico e vellutato. Avvolge il palato con un finale sapido e fruttato, lunghissimo e persistente.

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 *Castelmagno d.o.p.* .

Temperatura di Servizio: 18 - 19° C