

La **Vignassa** è il primo vigneto impiantato dopo i disastrosi attacchi di fillossera all'inizio del '900 dal Nonno e dal Bisnonno di Massimo: *Ovaldo e Luigi Bologna*.

Il vigneto venne battezzato con questo nome col passare degli anni, per l'aspetto estetico sempre meno piacevole ed elegante che le viti assumevano, tipico dei vecchi vigneti impiantati su portainnesto *Rupestris du Lot*: praticamente *la Vigna Brutta*.

L'ironica contraddizione rispetto al nome è che proprio da questa vigna oggi vengono ottenute le più belle uve, in assoluto fra le più pregiate e preziose prodotte a Cascina La Ghersa e destinate ad una delle Barbere più rappresentative per l'azienda e per il territorio.

VINO

DENOMINAZIONE: **Barbera d'Asti D.O.C.G Superiore NIZZA**
UVE: **Barbera 100%**
TIPOLOGIA: **rosso di grande corpo e longevità**
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **oltre 15 Anni**
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **6.000 - in bottiglie da lt. 0,750**

VIGNETI

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **controspalliera a guyot semplice con inerbimento dei filari**
TERRENO: **sabbie astiane dell'era terziaria, marne calcareo argillose con strati tufacei a media profondità**
PORTAINNESTI: **Rupestris du Lot**
DENSITA' D'IMPIANTO: **5500 piante/ettaro**
ETA' MEDIA: **90 anni**
ESPOSIZIONE: **ovest - sud/ovest**

VENDEMMIA

PERIODO: **fine settembre, inizio ottobre**
METODO: **differenziata, a mano in cassette da 20 Kg. di capacità**
RESA PER ETTARO: **in uva 40 quintali (0,8 Kg. per ceppo), in vino 27 ettolitri**

VINIFICAZIONE

La fermentazione viene effettuata in tini di rovere francese della capacità di 52 Hl.; il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per 16/18 giorni: per favorire la massima estrazione di colore, profumi ed aromi, viene effettuato il *dèlèstage*, cioè viene aspirato tutto il mosto liquido in fermentazione, determinando la caduta e la rottura del cappello sul fondo del serbatoio: ripompando il mosto all'interno del serbatoio le bucce sgretolate fra di loro, risalendo lentamente verso l'alto, saranno a perfetto contatto della parte liquida.

AFFINAMENTO

Terminato il periodo di macerazione sulle bucce il vino viene travasato in barriques, dove svolgerà la fermentazione malolattica e vi rimarrà a maturare ed affinare per un periodo complessivo di circa 18 mesi; i legni utilizzati per la costruzione delle barriques sono stagionati per almeno 3 anni.



Descrizione: colore rosso porpora intenso con riflessi granata, brillante. Al naso complesso, profondo e di notevole concentrazione, i profumi mantengono una freschezza irresistibile: in evidenza note di mora, ciliegia matura; sentori di tabacco, cuoio, liquirizia e spezie balsamiche. In bocca si presenta energico e grintoso, la struttura voluminosa ma elegante e suadente, con uno sviluppo del sapore fluido e fragrante, grande morbidezza e gran classe. Finale molto lungo e complesso con un avvolgente complessità aromatica.

Abbinamento: con tutti i grandi piatti di carne; arrostiti, brasati, selvaggina e cinghiale, serviti con salse. Formaggi stagionati. Eccellente vino da meditazione.

Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese: agnolotti quadri "*della tradizione*" al ragù ai funghi, stracotto al barbera, formaggio *Raschera*.

Temperatura di Servizio: 18 - 19° C