



BARBERA D'ASTI D.O.C.G.- PIETRE

Il Monferrato non ha pietre. È pressoché impossibile, anche cercando con molta attenzione, trovare qualcosa che vagamente assomigli a dei sassi. Non la pensava così mio nonno: era convinto che quella vigna fosse piena zeppa di pietre, tanto che in famiglia la "vigna delle pietre" era inequivocabilmente una. Nessuna stranezza geologica però: i sassi che mio nonno scalciava erano solo fossili, ricordo millenario dell'era in cui la Pianura Padana, il Monferrato e le Langhe erano solo un'immensa propaggine del mare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E TECNICHE

ZONA D'ORIGINE: Piemonte - Monferrato, comune di Castelnuovo Calcea (AT)

VINIFICAZIONE: La vinificazione del Barbera è la classica vinificazione in rosso. Le uve vengono pigiate, diraspate e fatte fermentare in vinificatori a temperatura controllata (28-30 C°) per circa 7-10 gg a seconda delle annate, con periodici rimontaggi volti a favorire la fermentazione e i suoi processi secondari. Finita la fermentazione vengono eliminate le fecce e viene fatto un affinamento di circa 3 mesi in vasca d'acciaio a cui segue la messa in bottiglia.

COLORE: Rosso rubino carico

PROFUMO: Fruttato, vinoso

GUSTO: Pieno, corposo di buona struttura e resistenza, asciutto, morbido e fruttato.

ABBINAMENTI: Vino da tutto pasto, da bere in qualsiasi occasione. Predilige abbinamenti con antipasti, primi piatti e carni cucinate semplicemente.

Alcool: 13%

Acidità Totale: 6 g/l



Tulipano



100% Barbera,
con resa di 90
q.li/Ha di uva



18° C



Conservare
bottiglia in
verticale