



## *Barbera Asti d.o.c. Vezzano*



Questo Barbera a denominazione di origine controllata, nasce nelle colline della zona classica del comprensorio di Maranzana, Ricaldone e Cassine.

**Degustazione:** ha **colore** rosso rubino molto intenso con riflessi viola; **profumo** ricco, complesso, di notevole concentrazione e spessore, che evidenzia sentori di frutta rossa e piccoli frutti; delinea inoltre note di spezie e tabacco. La selezione delle uve e la **maturazione** in barriques di rovere di Slavonia conferiscono sentori di legno, spezie mentose, vaniglia, liquirizia e eucalipto; il **gusto** fa emergere armonia, sapidità e una bella stoffa con tannini dolci, leggere sfumature di cacao e vaniglia che si amalgamano con i frutti rossi caratteristici del barbera. Il sapore è asciutto, generoso, da gran corpo e notevole struttura, con perfetta amalgama dei caratteri del vitigno, in un insieme di grande morbidezza, gran classe, dalla lunghissima persistenza finale.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale per piatti elaborati, carni rosse selvaggina di piume e di pelo, nonché formaggi dai sapori accesi.

**Grado alcolico %:** 14,3 gradi in volume

**Temperatura di servizio:** 17 - 18 °C

**Bicchieri consigliato:** ampio ballon da vino rosso invecchiato

**Conservazione:** in luogo asciutto, fresco e buio alla temperatura di 10 - 13 °C

**Capacità di invecchiamento:** 5 - 8 anni



## *Barbera Asti d.o.c. Vezzano*



### **Specifiche enologiche**

**Tipo:** rosso

**Vitigno:** 100% Barbera.

**Produzione media anno:** 5.000 bottiglie da 750 ml.

**Maturazione:** 18 mesi in barriques da 225 litri di rovere di Slavonia.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia a temperatura controllata di 12 - 15 °C.

**Temperatura di fermentazione:** al massimo 28 - 30 °C.

**Durata della fermentazione:** 8 - 10 giorni.

**Fermentazione maolattica:** effettuata dopo la fermentazione alcolica

**Epoca di imbottigliamento:** da marzo a giugno dell'anno successivo all'invecchiamento.

**Acidità totale:** 5 g/l.

**Ph:** 3,55

**Vinificazione:** L'uva selezionata è diraspata, pigiata e avviata alla cuvée di fermentazione per 8 - 10 giorni circa. Durante questa fase, sono effettuati ripetuti rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione di sostanze coloranti, tannini e aromi. Dopo una prima operazione di travaso si effettua la successiva fermentazione malolattica con contemporaneo stazionamento sur lie, il vino viene travasato nelle barriques per 18 mesi

**Territorio:** sud Astigiano

**Terreno:** marmoso - calcareo

**Altimetria:** 250 - 300 s.l.m.

**Impianto:** guyot semplice

**Resa per ettaro:** 63 ettolitri

**Clima:** inverni freddi con primavere temperate ed estati calde ed asciutte

**Vendemmia:** dal 20 settembre al 10 ottobre