

LA MIA INTERPRETAZIONE DI UN GRANDE VINO CLASSICO

Notevole equilibrio tra morbidezza e acidità, grande corpo e struttura che non pregiudicano finezza ed eleganza, raffinati sentori di legno quasi impercettibili.

Nonostante l'elevata gradazione alcolica si dimostra assai piacevole da assaporare in particolare con i piatti tipici della cucina piemontese.



paoloberutti
AZIENDA AGRICOLA

BARBERA D'ASTI DOCG



Vitigni: Barbera

Gradazione: 14,5 % vol

Temperatura di servizio: 20 °C

VIGNETO:

Terreno: Siliceo

Esposizione e altitudine: Sud/Sud-ovest, 300 m s.l.m.

Metodo di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 4.500 ceppi per ettaro

Diradamento delle uve: nel vigneto nel corso della maturazione.

Vendemmia: manuale in cassette, con selezione delle uve.

Vinificazione: uve raccolte nelle cassette e delicatamente versate nella diraspa-pigiatrice; equilibrato utilizzo di biotecnologie abbinate al controllo della temperatura; vinificazione tradizionale in rosso con macerazione delle bucce in vasche di acciaio inox.

Tempi di fermentazione: il mosto rimane a contatto delle bucce per 8-10 giorni con continue follature e rimontaggi giornalieri, intervallati da uno o due délestages e successiva svinatura.

Temperatura di fermentazione: graduale e controllata con inizio a 18° C fino ad un massimo di 28° C a fine fermentazione, cui segue un'accurata e controllata fermentazione malolattica.

Affinamento: in acciaio per alcuni mesi cui segue una parte in legno. Determinante per la qualità del prodotto anche l'affinamento in bottiglia in idonei locali sotterranei per altri 3 mesi.

Bottiglie prodotte: n. 5.000 da 0,75 L. e n. 500 magnum da 1,5 L.

Abbinamenti gastronomici: Vino classico e piacevole, di grande eleganza e carattere, colore rosso rubino intenso con lieve tendenza al porpora; al naso rivela profumi intensi e caratteristici del vitigno, con note di frutta rossa scura, mora e ciliegia matura. In bocca è un vino ricco, piacevole, strutturato, che invita ad essere sorvegliato donando sensazioni di piacevole freschezza pur essendo maturo. Prodotto di lunga durata che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

Ottimo con formaggi anche stagionati, piatti a base di carni rosse e selvaggina; una straordinaria armonia di gusti per gli amanti della bagna cauda.