

OUR INTERPRETATION
OF A GREAT CLASSIC WINE

Barbera d'Asti

High balance between softness and acidity, optimum body and structure that don't compromise fineness and elegance, fine barely perceptible accents of wood.

Despite the high alcoholic strength, it is very enjoyable to savor, in particular paired with Piedmont typical dishes.



LA NOSTRA INTERPRETAZIONE
DI UN GRANDE VINO CLASSICO

Barbera d'Asti

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.

GRAPEVINES: Barbera

ALCOHOL PROOF: 14% vol.

SERVING TEMPERATURE: 20°C

SOIL: Siliceous

VINEYARDS ORIENTATION: South/South-West

ALTITUDE: 300 meters a.s.l.

VINE TRAINING: Guyot

IMPLANTATION DENSITY: 4'500 plants for hectare

GRAPE THINNING: In the vineyard during maturation.

HARVEST: Manual in crates with grape selection.

WINEMAKING PROCESS: Grapes are harvested in crates and gently poured into the stalk-removing grinding machine; balanced use of biotechnologies combined with temperature control; Traditional red wine making process with maceration of peels in stainless steel tanks.

FERMENTATION TIMINGS: Grape must stay in contact with peels for about 8-10 days with constant daily punching down and pumping over, interposed with one or two délestages followed by décuvaage.

FERMENTATION TEMPERATURE: Gradual and controlled temperature, starting from 18°C up to a maximum of 28°C at the end of fermentation, followed by an accurate and controlled malolactic fermentation.

REFINING: In steel tanks for some months followed by a partial refining in wood. To assure quality, the product is also refined in bottles in suitable underground areas for 3 months more.

PRODUCED BOTTLES: Approximately 5'000 da 0,75 L

CHARACTERISTICS: This is a classic and enjoyable wine with special elegance and character. The color is an intense ruby red with a soft crimson accent. The nose reveals intense scents, typical of this grapevine, with accents of dark red fruit, blackberry, and ripe cherry. The taste is rich, enjoyable, and structured, providing inviting and refreshing feelings, even though it is a mature wine.

FOOD PAIRINGS: It pairs perfectly with fresh and seasoned cheeses, red meat and game meat. It offers an awesome harmony of flavors to pair with bagna cauda.

VITIGNI: Barbera

GRADAZIONE: 14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 20°C

TERRENO: Siliceo

VIGNETO ESPOSIZIONE: Sud, sud-ovest

ALTITUDINE: 300 mslm

METODO DI ALLEVAMENTO: Guyot

DENSITÀ DI 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: Circa 5'000 da 0,75 L

CARATTERISCTICHE: 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 sorseggiato donando sensazioni di piacevole freschezza pur essendo maturo. Prodotto di lunga durata che affina le sue caratteristiche con il passare degli anni.

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

BARBERA D'ASTI DOCG


paolo berutti
AZIENDA AGRICOLA

