

## **BARBERA D'ASTI DOCG**

### **2014**

**Il vitigno:** Barbera 100%

**Il vigneto:** assemblaggio di diversi vigneti allevati con il sistema guyot basso e coltivati con sistemi a basso impatto ambientale. La resa media è di 8500 Kg per ettaro e l'esposizione dei vigneti è per lo più a sud, sud-est.

**La vinificazione e l'affinamento:** dopo la macerazione di 12 giorni e ultimate la fermentazione alcolica e quella malolattica, viene fatto maturare in vasi di acciaio inox per 12-14 mesi.

**Gradazione alcolica:** 14% Vol.

**Dice il Sommelier:** *"Quello tipico... La veste color rubino intenso con l'unghia granata è di quelle che ti lasciano pochi dubbi, è Barbera... e lo si avverte immediatamente avvicinandolo al naso; rosa rossa, ciliegia, fragolina di bosco e susina sono da manuale. Anche il sorso è Nicese in tutto e per tutto: acidità vibrante, tannino contenuto e gentile, ottima sapidità e la nota alcolica che va ad equilibrare lasciandosi dietro una scia di ribes rosso e ciliegia.*

*Abbinamento? Il grande Tullio Mussa (padre dell'Enoteca Regionale di Nizza Monferrato e paladino di Barbera e Cardo Gobbo) diceva: "Stuma nent tant à lè... la Barbera la vè ben con tùt" Tradotto la Barbera è come il tubino nero... sta bene con tutto! Serviamolo tranquillamente a tutto pasto (purché a non più di 16° C) in una cena novembrina a base di flan di cardo gobbo con fonduta, peperoni con bagna caoda, agnolotti burro e salvia e bollito misto con bagnet... la fine del mondo!"*

A.I.S. Andrea Castelli