



BARBERA D'ASTI DOCG

2012

Il vitigno: Barbera 100%

Il vigneto: un unico appezzamento con esposizione a sud, allevato a guyot ad archetto basso e coltivato con sistemi a basso impatto ambientale. La resa è di 8000 Kg/Ha.

La vinificazione e l'affinamento: dopo la macerazione di 12 giorni e ultimata la fermentazione alcolica, viene travasato prima in acciaio e poi in barriques di diverso passaggio per circa 12 mesi, fino all'imbottigliamento in estate.

Gradazione alcolica: 15% Vol.

Dice il Sommelier: *"Quello moderno... Di color granata fitto e consistente fa capire subito che ci si trova al cospetto di un vino affinato in legno ed ottenuto da uve selezionate accuratamente ed al naso abbiamo la conferma; frutta cotta, confettura di frutti di bosco, cugnà, vaniglia, caffè, polvere di cacao ed una nota eterea, quasi di smalto per una notevole complessità e finezza. In bocca l'acidità tipica della Barbera stempera il grande calore dei suoi 15°; avvolge il palato in un lungo abbraccio di vaniglia ed amarena sotto spirito, da stemperare magari abbinandolo (servito a 18° C) ad una grande Raschera d'alpeggio stagionata oppure ad una toma Maccagno anch'essa stagionata, tanto difficile da trovare quanto."*

A.I.S. Andrea Castelli