



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG 2022

2022

Frutto di una vinificazione tradizionale



Svinando

Gli asinelli disegnati sull'etichetta di questa Barbera d'Asti DOCG rappresentano la firma inconfondibile di Cascina Valle Asinari. Vigneti nel cuore della provincia di Asti, a Marzano Oliveto, questo rosso nasce da una lavorazione antica che prevede l'intervento di soli lieviti autoctoni che si attivano in vasche di cemento. Dopo la vinificazione poi, il vino affina lentamente in una botte grande di Slavonia di 50 anni di età, fino a raggiungere la giusta complessità. Il risultato è un rosso di carattere, che si contraddistingue per un colore rubino con riflessi porpora. Al naso è decisamente fruttato, con note balsamiche, cenni mentolati e speziati. In bocca, invece, dimostra di possedere la stoffa di un grande vino. Ben strutturato, ha tannini morbidi e quella punta di acidità che lo rende ancora più piacevole. Un vino da stappare quando sulla tavola si prevede un menù a base di carni rosse, cotte lentamente e a lungo. Stracotti e brasati, magari accostati a una bella polenta grezza, sono la morte sua!

Oscar Farinetti e Piero Bagnasco sono due imprenditori che amano scommettere su progetti che hanno le carte in regola per diventare casi di successo. E uno di questi è senza dubbio Cascina Valle Asinari, giovane realtà piemontese nata dall'acquisto della storica azienda vitivinicola Bricco Asinari. Siamo a San Marzano Oliveto, ad Asti, dove Barbera e Nebbiolo sono le due varietà più coltivate. L'azienda può contare su un complessivo di 20 ettari in conversione bio. Tutto attorno, dolci colline ricoperte di vigne a perdita d'occhio. Fermentazioni spontanee con lieviti indigeni in vasche di cemento, lunghe maturazioni e affinamenti in legno sono gli ingredienti di uno stile che unisce perfettamente tradizione e modernità. Un bel progetto che va seguito con attenzione.

La Vigna	
Terreno	sabbioso - limoso
Esposizione	Sud
Allevamento	guyot
Densità imp.	4500
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione spontanea con utilizzo di soli lieviti indigeni in vasche di cemento, della durata di 12 gg. Dopodiché il vino viene svinato e pressato per poi compiere la malolattica in cemento. Affina in grandi botti di rovere di Slavonia di 8000 litri
Sensazioni	Rosso rubino purpureo, è elegante e rotondo, di gran corpo e notevole struttura e un bouquet particolarmente seducente, con speziatura mentolata e un frutto elegante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821