ACQUISTATO IL .....

Del Martin Barbera d'Asti DOCG 2016



La Barbera del Re del Ruchè

La Barbera d?Asti DOCG è uno dei vini piemontesi più apprezzati. L?affinamento in legno necessario per acquisire la denominazione ?superiore? di questa Barbera Del Martin di Luca Ferraris ne esalta i profumi e l?aroma, mentre la fermentazione malolattica svolta in acciaio la rende setosa ed equilibrata all?assaggio, che risulta pieno e piacevole.

Luca è subentrato alla guida dell?azienda nel 1999, e fin da subito ha creduto nelle potenzialità del Ruchè (che rappresenta oltre un terzo della produzione aziendale), fino a diventare uno dei punti di riferimento più significativi nella produzione di questo vino con il suo "Salotto del Ruché" (così ha battezzato il suo quartier generale). "La filosofia che da sempre accompagna il mio lavoro è quella di riuscire a far combinare il rispetto della natura, della tradizione e della tecnologia per poter ottenere sempre il miglior risultato possibile?, dice di sé Luca. Gli ettari vitati sono 21 (su 28 totali), e Luca è riuscito a passare in poco più di un decennio da una produzione annua di circa 10.000 bottiglie alle 180.000 prodotte oggi.

La Vigna

Terreno	Argilloso-calcareo
Esposizione	Sud-ovest, 200 m s.l.m.
Allevamento	Guyot
Densità imp.	5000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14,5% vol.
Temp. Servizio	16°
Quando Berlo	Entro 2 anni da oggi
Abbinamento	Salumi e formaggi, primi e secondi a base di carne
Vinificazione	Fermentazione in tini di rovere da 54 hl per circa 15 giorni; fermentazione malolattica svolta in acciaio; maturazione in barrique per 9 mesi; affinamento in bottiglia 3 mesi.
Sensazioni	Colore rosso rubino con riflessi violacei; al naso intensi profumi di frutta rossa matura e note speziate; in bocca è fruttato, pieno, di buona acidità e persistenza.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821