

Svinando

ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG 2023

2023

Frutto di una vinificazione tradizionale



La Vigna

Terreno sabbioso - limoso

Esposizione Sud **Allevamento** guyot

Densità imp. 4500

II 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

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

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

di un grande vino. Ben strutturato, ha tannini morbidi e quella punta di

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.

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