



ACQUISTATO IL

"Ciuchino" Monferrato Rosso DOC 2023

2023

Il vino da tutti i giorni



Un vino da tutti i giorni, per chi non vuole rinunciare alla qualità, senza spendere una fortuna. Ciuchino, l'asinello, di Cascina Valle Asinari è la tipica Barbera del Monferrato. Frutto di una lavorazione tradizionale delle uve raccolte a piena maturità, durante la vinificazione vengono previsti frequenti rimontaggi giornalieri per estrarre tutto il colore, gli aromi e i tannini dalle bucce. Quindi si procede con una lenta fase di maturazione in botti di rovere di Slavonia che precede l'imbottigliamento e l'ultima fase di riposo in bottiglia. Ne deriva un vino caratterizzato da un bel colore rosso rubino con sfumature quasi violacee, tipico per il vitigno. Al naso si scopre un vino piacevolmente fruttato che ricorda le fragole e i piccoli frutti di bosco. In bocca, infine, si gioca sul filo di un equilibrio tra acidità e morbidezza. E' il vino facile da abbinare che non richiede una preparazione particolare. Ottimo con la carne, è la bottiglia da stappare quando la brace sotto alla griglia scoppietta, e la bistecca sfrigola allegramente.

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 40%, 30% cabernet, 30%Merlot

Gradazione 15% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 3 anni

Abbinamento Menu di carne

Vinificazione La fermentazione spontanea dei tre vitigni avviene separatamente in tini di cemento. Dopo un anno di affinamento in cemento i vini vengono assemblati e si procede all'imbottigliamento

Sensazioni Vino di pronta beva, dal colore rosso rubino.

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Impres

customer.service@svinando.com - 011-19467821