ACQUISTATO IL .....

"I Tre Vescovi" Barbera D'Asti Superiore DOCG 2023 2023

Uno dei vini simbolo della cantina



La Vigna

Terreno	Argilloso Calcareo
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	BARBERA 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	da invecchiamento
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito e negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura 7/8 giorni alla temperatura costante di circa 26 °C per poter estrarre al meglio i profumi del vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino viene posto in affnamento in botti di rovere francese da 75 hl ed in barrique dove riposa per circa 12 mesi. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in acciaio inox, il vino passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene definitivamente affinato per sei mesi.
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi leggermente granati. Olfatto: complesso e speziato con sentori di chiodi di garofano, pepe, eucalipto, tabacco e vaniglia e note caramellate in chiusura. Gusto: asciutto, sapido, fruttato con aromi di fichi secchi ed un

finale di grande eleganza.

Della bella cantina piemontese, questo è uno dei vini simbolo. Da circa 20 anni è il risultato tangibile di come, grazie a un territorio unico e all'esperienza dei bravi vignaioli locali, sia possibile dar vita a una Barbera di alta qualita?, di facile e buona beva, ma soprattutto di prezzo sostenibile. Il singolare nome fa riferimento a uno straordinario "cru" di Barbera, i Tre Vescovi per l'appunto, che si trova nel punto in cui le Diocesi di Acqui Terme, Alessandria e Asti si incontrano. Per la lavorazione, le uve vengono raccolte manualmente a perfetta maturazione. Siamo circa nella terza decade di settembre. I vigneti, di circa 30 anni, producono grappoli di altissima qualità, ricchi e concentrati. La trasformazione avviene in acciaio, in serbatoi termocondizionati. Quindi, subito dopo la malolattica, il vino viene posto a maturare in botti di rovere francese da 75 ettolitri e parte in barrique. Questa fase si prolunga per circa 12 mesi, dopodiché il vino viene passato nuovamente in vasche di acciaio per poi essere imbottigliato, per un ulteriore periodo di sei mesi di affinamento prima della definitiva messa in commercio. Vino di grande piacevolezza e tipicità, questa Barbera nasce per accompagnare con soddisfazione molti dei piatti tipici della regione. A partire dalle classiche tagliatelle ai funghi, ai ravioli al "plin" con il ragu?. Perfetta con secondi piatti a base di carni rosse, come brasati e arrosti, sa accompagnare perfettamente anche la selvaggina.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, 2021, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono ben 192. In totale gestiscono con cura e passione circa 450 ettari di vigneto. In particolare a Barbera, il cosiddetto "Rubino di Vinchio", ma anche altri vitigni tipici del territorio, come il Dolcetto, il Cortese, il Grignolino, il Nebbiolo, il Brachetto, il Moscato, la Freisa e la Bonarda. A questo fitto gruppo di autoctoni, ossia tipici del territorio, si aggiungono anche i vitigni internazionali che meglio si adattano alle colline piemontesi, come il Pinot Nero, lo Chardonnay, il Sauvignon e il Viognier. I vigneti, in larga parte su pendii molto ripidi, rendono le lavorazioni particolarmente impegnative ma, allo stesso tempo, garantiscono esposizioni ottimali che si traducono in maturazioni perfette. Alla qualità dell'uva raccolta contribuisce, ovviamente, anche la natura dei suoli, le cui componenti minerali garantiscono la produzione di vini di alta qualità. La cantina, invece, dotata di attrezzature all'avanguardia e moderni impianti per la vinificazione, è anche dotata di un'ampia barricaia, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barrique e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente. Per tutto il tempo necessario.

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 Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821