



ACQUISTATO IL

"Vigne Vecchie 50" Barbera d'Asti DOCG 2022

2022



Vigne Vecchie fanno sempre buon vino

Le "Vigne Vecchie" fanno sempre buon vino. Questo è ormai assodato. Anni e anni di stretta convivenza, infatti, permettono alle viti ormai mature di produrre pochi grappoli ma di altissima qualità. Grappoli che, opportunamente lavorati, danno spesso vita a vini di grande pregio. Non a caso quando i vigneti di provenienza sono storici, la cosa è chiaramente riportata in etichetta. Come nel caso di questa Barbera d'Asti DOCG, prodotta in occasione del 50enario della cantina di Vinchio Vaglio. Ma procediamo con ordine. Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica, con macerazione, dura all'incirca 9 giorni, per estrarre al meglio i profumi varietali e tutte le sostanze polifenoliche presenti nella buccia. Quindi, dopo aver svolto anche la Malolattica, il vino viene fatto riposare per circa 16 mesi in vasche inox e in cemento, per poi essere lasciato affinare per altri 6 mesi in cantina dopo l'imbottigliamento. Nel bicchiere si presenta di un bel colore rosso rubino, con riflessi violacei. Al naso sono immediatamente percettibili gli aromi di frutta nera matura, come la mora, l'amarena e la ciliegia. In bocca, infine, si scopre un vino fresco, sapido ed elegante. Giustamente strutturato, non fatica a trovare perfetta collocazione sulla tavola. Buono oggi, lo sarà ancora per diversi anni a venire. Da provare con primi piatti conditi con sughi di carne o funghi, secondi di carne e, per gli amanti dei piatti della tradizione, con la classica Finanziere o la Bagna Cauda.

Nel 1959, anno di fondazione, erano solo 19. Oggi, i soci della Cantina Cooperativa Vinchio e Vaglio Serra, sono quasi 200. 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 barraica, ricavata all'interno della collina, che garantisce temperatura e umidità costanti e naturali. Qui si trovano barriche e fusti di rovere francese di varia capienza, dove i vini possono affinare lentamente, per tutto il tempo necessario.

La Vigna	
Terreno	Sabbioso argilloso
Esposizione	Sud
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Barbera 100%
Gradazione	14.5% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 9 giorni a una temperatura iniziale di 24°C che arriva gradualmente fino a 28°C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox alla temperatura di 18°C. Conclusa questa fase, il vino viene fatto riposare per circa 16 mesi in vasche inox e in cemento. Viene poi affinato ancora in bottiglia per 6 mesi prima della commercializzazione
Sensazioni	Colore: rosso rubino con riflessi violacei. Olfatto: immediatamente percettibili sono gli aromi di frutta nera matura che richiamano la mora; note caramellate di terracotta, amarena e ciliegia. Sapore: il vino è fresco, sapido, elegante, strutturato.

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