



ACQUISTATO IL

"Asili" Barbaresco DOCG 2022

2022

Cru leggendario



Svinando

Oggi ci troviamo nel cuore delle Langhe. Un territorio baciato dal sole e accarezzato dai venti. E' qui che si trova il Cru Asili, uno dei vigneti più pregiati dell'azienda Ca' del Baio. Ed è proprio qui che nasce il pregiato Barbaresco DOCG che porta il suo nome. Terreni composti da marne bluastre calcareo-argillose, ricchi di minerali che donano al vino struttura e complessità. La buona esposizione garantisce un'ottima insolazione e di conseguenza favorisce una maturazione ottimale delle uve. Completa il quadro, un clima temperato, con inverni rigidi ed estati calde ma ventilate. Condizioni semplicemente ideali per la produzione di un Barbaresco di eccellenza. Dopo la diraspatura e la pigiatura soffice, le uve fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate per un periodo che varia dai 5 ai 30 giorni. Dopo la svinatura, segue un affinamento di almeno 24 mesi in legno. In parte botti grandi di rovere e in parte in tonneaux. Questa scelta conferisce al vino maggiore complessità e ricchezza. Infine, dopo l'imbottigliamento, il Barbaresco Asili riposa per almeno altri 6 mesi in cantina prima di essere messo in commercio. Il suo colore rosso granato brillante con sfumature aranciate anticipa un bouquet intenso e raffinato. Profumi di marasche, violetta, pepe nero, liquirizia e goudron. In bocca, invece, il vino si rivela piacevolmente secco e caldo, vellutato, ricco e persistente. Asili è un vino da meditazione, ma sulla tavola è perfetto per accompagnare carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati.

Situata nel cuore delle Langhe, Ca' del Baio è una storica azienda vinicola che da quattro generazioni rappresenta una passione di famiglia. Fondata oltre cento anni fa, oggi beneficia dell'impegno e della dedizione di tre donne del vino: Paola, Valentina e Federica. Questa tradizione familiare è tipica della regione, dove l'amore per la terra e la produzione del vino viene tramandato di generazione in generazione. La tenuta si estende su 28 ettari, con i vigneti più prestigiosi dedicati alla produzione di Nebbiolo da Barbaresco. Tra questi i cru aziendali di Asili e Pora nel comune di Barbaresco, e Vallegrande e Marcarini nel comune di Treiso. Questi impianti, di età variabile tra i 25 e i 40 anni, producono uve di altissima qualità che danno vita a vini distintivi e di grande pregio. In campagna Ca' del Baio adotta una gestione agronomica secondo il modello "The Green Experience", che promuove pratiche agricole sostenibili e rispettose dell'ambiente.

La Vigna

Terreno	marne bluastre calcareo-argillose
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	15%vol
Temp. Servizio	14 gradi
Quando Berlo	entro 15 anni
Abbinamento	Carni rosse, selvaggina e formaggi stagionati. Con il tempo diventa vino da meditazione
Vinificazione	Le uve diraslate e pressate fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate dai 5 ai 30 giorni. Il vino successivamente matura per 24 mesi in legno, parte in botti grandi di rovere e parte in tonneaux. Affina in bottiglia per 6 mesi.
Sensazioni	Colore brillante rosso granato con sfumature aranciate; intenso, dai profumi fruttati di marasche e floreali di violetta. Note speziate di pepe nero, liquirizia e goudron; sapore secco, caldo, morbido, dal gusto vellutato, ricco e persistente.

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Iscr.

customer.service@svinando.com · 011-19467821