

Svinando

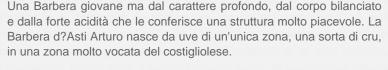
ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG Arturo

2016

Qualità senza compromessi





Dai primi anni 2000, 4 ettari immersi nel Monferrato presso frazione Loreto a Costigliole d?Asti sono tutto il terreno di cui hanno bisogno Daniele e Paola Porba dell?azienda Vigne dei Mastri per realizzare la loro più grande passione: coltivare la vigna e produrre vini. Il rispetto per l?ambiente e la tensione verso uno sviluppo ecosostenibile sono i caratteri propri della loro realtà; infatti le cantine di nuova costruzione sono state sviluppate perché si rivelassero ecocompatibili, anche grazie allo sfruttamento di risorse naturali come il calore geotermico e l?irraggiamento solare. Vigne dei Mastri produce i vini tipici del Monferrato a base barbera e albarossa, con il contributo di vitigni internazionali come il merlot e il riesling renano, riscoprendo anche l?allevamento della vite a cordone speronato non meccanizzato. Una curiosità: Daniele e Paola hanno dedicato i loro vini ai figli Arturo, Chiara, Galileo e Marcello e hanno scelto di riportare in etichetta opere artistiche di Daniele stesso, ispirate a quelle di Jackson Pollock.



La Vigna

Terreno Calcareo-argilloso

Esposizione Sud-ovest

Allevamento Cordone speronato

Densità imp. 5000 ceppi per ettaro

II Vino

Tipologia Rosso fermo secco DOCG

Provenienza Piemonte

Uve Barbera 100%

Gradazione 15% vol.

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo Entro 3 anni

Abbinamento Anatra al forno, raclette, tagliatelle al ragù di salsiccia

Vinificazione Fermentazione in vasche di acciaio a termoregolate, con rimontaggi periodici. Seconda fermentazione (malolattica)

completamente svolta. Prima dell?imbottigliamento matura 12 mesi in acciaio

Sensazioni Colore rosso rubino cupo con accenni violetti. Profumi varietali di prugna e ciliegia con sensazioni di spezie solo

accennate. L?assaggio è asciutto, con fresche note di uva matura. Ottima bevibilità e buona persistenza