



ACQUISTATO IL

Barbera d'Asti DOCG Arturo

2016

Qualità senza compromessi



Una Barbera giovane ma dal carattere profondo, dal corpo bilanciato e dalla forte acidità che le conferisce una struttura molto piacevole. La Barbera d'Asti Arturo nasce da uve di un'unica zona, una sorta di cru, in una zona molto vocata del costigliese.

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
Il 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

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. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821