



“ ”
petite
L'ASTEMIA
“ ”

“ ”
**BARBERA
D'ALBA**
“ ”

“ ”
Denominazione
di Origine Controllata
“ ”

“ ”
SUPERIORE
2017
“ ”

L'ASTEMIA *pentita*

BARBERA D'ALBA DOC SUPERIORE 2017

Esposizione e altitudine: sud, 420-450 m

Uve: 100% Barbera

Vinificazione: macerazione 15-18 giorni

Periodo di affinamento: 12 mesi in barriques

Temperatura di servizio: 14/16°C

La Barbera, vitigno classico della tradizione piemontese, esprime sulle colline di Monforte un carattere del tutto particolare che portava alcuni vecchi vignaioli a parlare di un Barbera che con gli anni tende a baroleggiare. Anche per questo vino, l'estrema attenzione in tutto il ciclo produttivo, la selezione grappolo a grappolo in vendemmia e alcuni accorgimenti tecnici volti alla struttura, all'eleganza del vino cercano di trasferire al vino e di completare tutta la qualità potenziale che il vigneto e l'annata hanno prodotto nell'uva. Il passaggio per 12-14 mesi in barriques e la maturazione in bottiglia contribuiscono ad arricchire il vino di morbidezza ed eleganza, arrotondando gli spigoli tipici dei vini prodotti con questa varietà dal carattere rustico, ma decisamente interessante.

Colore: Nel Barbera la quantità di colore è sempre importante. Il vino si presenta di un bel rosso profondo, poco trasparente con riflessi lievemente granato.

Profumi: All'olfatto prevalgono i frutti a bacca rossa e nera come ciliegia prugna e mora. La permanenza in legno aggiunge ovviamente complessità e si percepiscono aromi speziati come la vaniglia il tabacco ed il pepe nero. Con il tempo si sentiranno le note di confettura dei rispettivi frutti percepiti nel vino più giovane e i profumi più speziati si trasformeranno in note di cuoio e catrame.

Gusto: Al primo sorso si percepisce l'acidità, tipica del vitigno, ma subito il corpo deciso e l'alcol importante addolciscono questa sensazione e il vino diventa rotondo e piacevole. I tannini non sono molti e il legno ha contribuito in piccola parte ad aumentarli, rendendoli anche dolci e setosi. L'annata è stata molto calda, ma, il vigneto a 500 m di altitudine ci ha permesso di fare un vino opulento e nel contempo molto bevibile.

Prodotto in Italia - Product of Italy

astemiapentita.it