

BARBERA D'ASTI D.O.C.G.

Vendemmia 2018

CA' DE FRANCHI

Varietà: Barbera 100%

Note storiche: menzionata ufficialmente nel 1798 tra le uve nere di qualità, la Barbera, conosciuta già nel Medioevo con il nome di "uva grigia", è il vitigno autoctono italiano più coltivato dopo il Sangiovese e il più diffuso all'estero, perché si adatta ai climi più diversi e dà buoni risultati su terreni anche poco fertili. La qualità del Barbera è salita drasticamente negli ultimi 30 anni, grazie all'ambizione di produttori che hanno incominciato a lavorarla sapientemente in vigna e affinarla correttamente in cantina.

Vigneti e terroir: le uve con cui viene prodotto questo vino vengono prese da alcune parti selezionate di diversi vigneti nel territorio di Sala, dove Mauro, dopo le opportune verifiche, controlla che il grado zuccherino delle uve possa portare a un vino di 14% Vol. Sono tra gli appezzamenti vitati migliori dell'azienda: zone *san Grato* e *Casaletto*, con una pendenza tale da permettere al sole cocente dell'estate di irradiarle con il suo calore e portare le uve a una maturazione eccezionale.

Colore: rosso rubino carico con riflessi violacei

Note sensoriali: questo vino, tra i più apprezzati dai clienti dell'azienda, presenta un profumo intenso e persistente, un sapore asciutto, corposo, intenso; soddisfa il palato lasciandolo sempre piacevolmente vellutato, con una sensazione di morbidezza. Si consiglia previamente la decantazione per una migliore degustazione.

Abbinamenti: vino di gran classe, apprezzato all'unanimità, è adatto a tutti i tipi di cucina, in particolare con primi piatti, polenta e secondi gustosi come arrostiti, grigliate, selvaggina eccellente con i formaggi, in particolare quelli stagionati ed erborinati.

Temperatura di servizio: 18-20° C

Gradazione alcolica: 14% Vol.

Formati disponibili: 0,75L, 1,5L, 5L, 10L, 20L, 34L, 54L



*"Generosa Barbera.
Bevendola ci pare
d'esser soli in mare
sfidanti una bufera."*

Giosuè Carducci