

LE MORE BARBERA D'ASTI DOCG

UVAGGIO

Barbera 100%. Vitigno da sempre coltivato tra i nostri poderi, accuratamente selezionato riproducendo mediante innesto da viti madre centenarie

AREA DI PRODUZIONE

Dal vigneto di Schierano, esposto a sud sud-est. Una microzona di matrice calcarea e di importante altitudine. L'esposizione fa sì che i vigneti di Barbera ricevano i raggi solari fin dal mattino.

ALTITUDINE

440 s.l.m.

TERRENO

Quello di Schierano, una frazione di Passerano Marmorito (AT), è il nostro corpo vigna più calcareo

DENSITA' D'IMPIANTO

4.300 ceppi per ettaro

ETA' DELLE VITI E SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Viti sia giovani che di oltre 70 anni, allevate con potatura a "guyot".

STORIA E VINIFICAZIONE

I vigneti di Barbera sono circondati verso valle da densi cespugli di more. Questo, unito al fatto che fra le note che caratterizzano questo vino spicca il sentore morbido di more mature ha portato al nome del vino. Tradizione che parte da quella che un tempo era chiamata "Vigna delle More", prodotta dal 1990. Vino ottenuto da un'accurata vinificazione delle uve Barbera raccolte nella terza decade di settembre e selezionate dal vigneto di Schierano. La vinificazione avviene in serbatoi d'acciaio, con macerazione di 10 giorni a contatto con le bucce.

AFFINAMENTO

Affinamento per circa 6 mesi in acciaio

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Visive: porpora scuro e fitto

Olfattive: si esprime con note di ciliegia e di mora affiancate da sentori vegetali ed appena speziati.

Gusto-olfattive: Percorso gustativo scorrevole, disinvolto. Al palato si percepisce una grande morbidezza, caratteristica che abbinata alla sensazione di dolcezza, bilancia la proverbiale acidità della Barbera, un po' il carattere tipico di questa nostra interpretazione.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: vino a tutto pasto, che predilige le carni bianche saporite, carni rosse, preparazioni al forno e vegetariane.

QUANDO BERE: godibile sin da ora e per altri 3-5 anni

