

Le More

BARBERA D'ASTI DOCG

Un accurato diradamento e l'unicità del terroir hanno permesso di contenere l'acidità tipica della Barbera d'Asti, dando origine a "Le More": una Barbera giovane, dal colore rosso intenso, che, dopo il primo anno di maturazione, delinea i caratteristici riflessi granata.

Il denso profumo vinoso introduce piacevoli sentori fruttati, tra i quali emerge la mora. Al palato si percepisce un sapore asciutto, pieno e persistente. E' un vino che si presta volentieri a maturare in bottiglia per qualche anno e che consigliamo di degustare ad una temperatura di circa 18°, abbinato a primi piatti robusti, carni bianche saporite, carni rosse, formaggi stagionati non erborinati.

VITIGNO: 100% Barbera

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Acciaio Inox

TIPOLOGIA DEL TERRENO: Marna argillosa grigio azzurra con importante componente calcarea

ALTITUDINE ED ESPOSIZIONE: 440 m s.l.m. / SO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VENDEMMIA: manuale

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Vinifichiamo le uve di Barbera ponendo grande attenzione ad una pigiatura soffice ed a spostamenti delicati, utilizzando speciali vinificatori di nostra concezione.

La fermentazione del mosto, con frequenti rimontaggi, si prolunga per una settimana ed avviene alla temperatura controllata di 28°. L'affinamento viene fatto in botti di acciaio per mantenere inalterati i profumi del frutto ed avere così un prodotto facile da bere, anche se dotato di una struttura importante.



Note di Degustazione

COLORE: porpora scuro e fitto

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

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

