

# 50 VENDEMMIE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



Tipologia:	Rosso	Altitudine dei vigneti:	200/300 m s.l.m.
Vitigni:	Barbera 100%	Terreno:	Calcereo argilloso
Grado alcolico:	13,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	18-20° C	Età vigneto:	Oltre 20 anni
Finestra di consumo:	5/7 anni	Vendemmia:	Manuale, a maturazione avanzata nella III decade di settembre
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	85 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud, sud/ovest		

\* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

# 50 VENDEMMIE

BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

La prima descrizione del vitigno Barbera e della sua diffusione risale ai primi dell'Ottocento grazie a Giorgio Gallesio, secondo cui la Barbera era coltivata soprattutto nel cosiddetto triangolo d'oro dove spicca la città di Nizza Monferrato. Pertanto produrre un vino frutto delle migliori uve barbera provenienti da vigneti di oltre mezzo secolo, è stato per noi una scelta naturale. Le proprietà organolettiche del "50 Vendemmie" esprimono appieno le grandi caratteristiche di viti così longeve, evidenziandone i risultati.

## NOTE DEGUSTATIVE:

Di colore rosso rubino la percezione immediata è quella di un vino di rara eleganza. Al naso è pronto e si percepisce immediatamente il profumo di mora matura e note di ribes nero e viola. Al palato è caldo, ricco di frutto. L'utilizzo delle otri in ceramica dove si affina per il 50% per 12 mesi ne enfatizza la mineralità. Il sorso è equilibrato e persistente con tutte le tipicità varietali della Barbera.

## ABBINAMENTI:

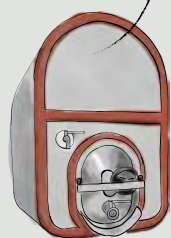
Oltre alla più classica pasta e fagioli, "50 vendemmie" può essere utilizzato come abbinamento di una tipica ricetta del Piemonte o anche come ingrediente, ovvero il risotto alla Barbera, che acquisisce il classico colore violaceo al venire cucinato. Ovviamente si esalta con le seconde portate, carni rosse brasate e marinate nello stesso vino, selvaggina, lepre, cinghiale, spezzatino di asino, filetto di bue grasso e arrosti. L'abbinamento insolito è Curry di salmone con latte di cocco.

## VINIFICAZIONE:

FERMENTAZIONE  
ALCOLICA  
IN SERBATOIO D'ACCIAIO



FERMENTAZIONE  
MALOLATTICA  
IN VASCA DI CEMENTO



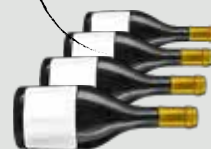
50%  
12 MESI IN OTRI DI CERAMICA



RIPOSO  
50%  
12 MESI IN GRANDI LEGNI



RIPOSO  
6 MESI  
IN BOTTIGLIA



## BICCHIERE DI SERVIZIO:

