



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



Annata 2022



Annate
2020 - 2022



Annata 2022

Vitigno: 100% barbera
(uve in conversione al biologico)

Comune di provenienza: Costigliole D'Asti

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione

raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli.

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e delestage.

Fermentazione malolattica: svolta

Invecchiamento: 4 mesi in botte grande di rovere francese

Affinamento in bottiglia: 1 anno minimo

Temperatura di servizio: 18°C

Degustazione

Dal colore limpido, rosso rubino carico, profondo. Al naso è intenso e complesso con profumi di frutta rossa molto matura, sentori di ciliegie sotto spirito, vegetali di fieno e tabacco fresco, liquerizia dolce e cacao. Accenni balsamici di ginepro. In bocca è caldo e morbido, con una freschezza spiccata ma equilibrata, e un tannino leggero. Un vino dal finale lungo e persistente che ci riporta alla nota balsamica sentita la naso.

Molteplici gli abbinamenti, grazie alla sua freschezza questo vino si sposa con molti cibi e si adatta a molte situazioni, dall'abbinamento con salami e robiola di Roccaverano e mostarda, a piatti come agnolotti del plin burro e salvia, un gran bollito misto piemontese.

Vintage 2022

Grape Variety: 100% Barbera
(Grapes in organic conversion)

Origin: Costigliole d'Asti

Exposure: South

Soil Type: Clay-limestone

Harvest Period: Third decade of September

Winemaking Process

Manual harvest of the grapes in 20 kg ventilated crates. Destemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration lasts approximately 15 days with pump-overs and délestage.

Malolactic Fermentation: Completed

Aging: 4 months in large French oak barrels

Bottle Aging: Minimum of 1 year

Serving Temperature: 18°C

Tasting Notes

The wine exhibits a clear, deep ruby-red color. On the nose, it is intense and complex, with aromas of very ripe red fruits, hints of cherries in alcohol, vegetal notes of hay and fresh tobacco, sweet licorice, and cocoa. Balsamic nuances of juniper add to its aromatic profile. On the palate, it is warm and soft, with pronounced yet balanced freshness and light tannins. The wine has a long, persistent finish, echoing the balsamic notes detected on the nose. Thanks to its freshness, this wine is highly versatile and pairs well with a variety of foods. Ideal companions include cured meats, robiola di Roccaverano with mustard, or dishes like agnolotti del plin with butter and sage, as well as a traditional Piedmontese mixed boiled meat platter (gran bollito misto).