Rosignolo - Barbera d'Asti D.O.C.G. Superiore

Ce vin a très été un des premier à inaugurer la nouvelle vague des vins concentrés. Fois différentes récompensées par les plus importants concours enologici et mentionné sur les guides les plus célèbres.

VENDANGE
Après un premier éclaircissage des grappes en juillet, la vendange a lieu entre le 1° et le 10 d'octobre selon le mûrissement des raisins.

VINIFICATION EST VIEILLISSEMENT
Les raisins sélectionnés pensent que d'un hectare de vignoble nous produisons 5000 litres de vin, elles viennent diraspo-foulées et faite fermenter en vasques d'acier. Pendant cette phase ils sont effectués remontages répétés du moût pour optimiser l'extraction de substances colorantes, tanins, arômes et avec le froid suivant de l'hiver on obtient la stabilisation naturelle. L'affinement vient municipal pour plus d'un an en barriques (coups de rouvre de 225lt).
L'emboutillage a lieu en été du 2° an et il est suivi d'un mûrissement lent en bouteille pour autres 6 mois près de l'usine. Apte à un long vieillissement.

CONNUS ORGANOLETTICHE
Couleur: rubis rouge avec des nuances reflets violets rouges et agréables.
Parfum: intense et complexe avec du boisé élégant, très persistant, avec caractéristiques épicées délicates accompagnées par vents de fruits rouge mûr.
Goût: étoffé, doux, très persistant, harmoniquement équilibré entre acidité typique du cépage et tanins de barrique.

MODALITÉ' DE SERVICE
Déboucher la bouteille avec une heure d'avance, transférer en decanter si possible, servir en grands verres ballons type en lesquels pourrez le faire oxygéner.
Température: 18° - 20°
Accouplements gastronomiques: il accompagne second plats de viandes rouges élégamment, daubé, gibier, fromages très vieux et polente.

CURIOSITÉ'
Le nom "Rosignolo" naît du souvenir du cinguettìo d'un rossignol, entendu en dégustant, devant le rouge d'un couché du soleil d'été, la première année de ce vin, qu'il aurait été mis en bouteilles après quelque jour.

Cantina
Sant'Evasio

Vin rouge