



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

Uve: Barbera

Questo vino è stato uno dei primi ad inaugurare la nouvelle vague dei vini molto concentrati. Varie volte premiato dai più importanti concorsi enologici e menzionato sulle guide più famose.

VENDEMMIA

Dopo un primo diradamento dei grappoli in luglio, la vendemmia si effettua tra il 1° e il 10 di ottobre, a seconda della maturazione delle uve.

VINIFICAZIONE E INVECCHIAMENTO

Le uve selezionate, si pensi che da un ettaro di vigna produciamo 5000 litri di vino, vengono diraspo-pigiate e fatte fermentare in vasche di acciaio.

Durante questa fase vengono effettuati ripetuti rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione di sostanze coloranti, tannini, aromi e con il successivo freddo dell'inverno si ottiene la stabilizzazione naturale.

AFFINAMENTO

L'affinamento viene condotto per più di un anno in barriques (botti di rovere da 225lt). L'imbottigliamento ha luogo nell'estate del secondo anno ed è seguito da una lenta maturazione in bottiglia per altri 6 mesi presso l'azienda.

Adatto ad un lungo invecchiamento.



NOTE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con sfumature granate e gradevoli riflessi viola.

Profumo: intenso e complesso con boisé elegante, molto persistente, con delicate note speziate accompagnate da sentori di frutta rossa matura.

Sapore: corposo, morbido, molto persistente, armonicamente equilibrato tra acidità tipica del vitigno e tannini da barrique.

MODALITA' DI SERVIZIO

Stappare la bottiglia con un'ora di anticipo, trasferire possibilmente in decanter, servire in grandi bicchieri tipo ballon, nei quali potrete farlo ossigenare.

Temperatura: 14-16°C

Abbinamenti gastronomici: accompagna elegantemente secondi piatti di carni rosse, stufati, selvaggina, formaggi molto stagionati e polente.

CURIOSITA'

Il nome "Rosignolo" nasce dal ricordo del cinguettio di un usignolo, udito degustando, davanti al rosso di un tramonto estivo, la prima annata di questo vino, che sarebbe stato imbottigliato dopo qualche giorno.



Disponibile anche in formato Magnum con cassa in legno.

