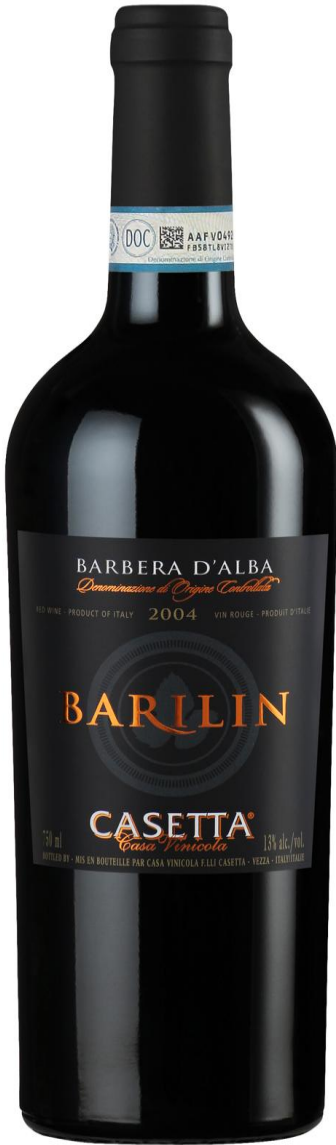


BARBERA D ALBA BARILIN D.O.C.



formato
Lt. 0,75

Il Barbera è da sempre sinonimo di Piemonte del vino, una varietà che da sempre da grande soddisfazione ai viticoltori.

Barilin è un vino di alta qualità prodotto in limitata quantità. La sua personalità è il risultato di particolari selezioni ad iniziare dall'uva prodotta solo in vigne vecchie dove la limitata produzione garantisce la massima qualità del vino per durare nel tempo.

Vitigno: Barbera 100%

Zona di produzione: colline di media altitudine (200-300 m slm) con esposizione a sud-ovest, nel comune di Canale.

Il terreno di antica origine marina è caratterizzato dalle Rocche, scoscesi pendii di tipo fiabile, sabbioso dal color oca.

Le marne Astiane sono un ottimo ambiente per ottenere vini robusti, ma con elegante finezza.

Vinificazione

La raccolta dell'uva è fatta a mano verso la fine di settembre. Diraspatura delle uve con pigiatura soffice.

Fermentazione tradizionale a temperatura controllata, con una durata di circa 8-10 giorni, e rimontaggi del mosto per ottimizzare l'estrazione dei polifenoli.

Maturazione

Parte del vino è posto a maturare in piccole botti di rovere francese (225 lt.), mentre il restante in grandi botti di rovere di Slavonia.

In seguito le due parti vengono assemblate per continuare la maturazione nelle grandi botti per almeno altri 18 mesi.

Un ulteriore affinamento sarà fatto in acciaio prima di andare in bottiglia.

Note di degustazione

Colore rosso intenso con riflessi porpora.

Bouquet intenso, con note di frutta matura, prugne e ciliegie, note speziate e di vaniglia.

In bocca è persistente, piacevole sensazione di calore, ben bilanciato con tannini lievi e giusta acidità. Lungo finale che ricorda il bouquet.

Abbinamenti gastronomici

Giusto abbinamento con cibi importanti a base di carne.

Ottimo con risotti, pasta e formaggi.

Temperatura di servizio. 16-18° C.



PIEMONTE - ITALY info@flli-casetta.it www.flli-casetta.it

tel +39 0173 65010 fax +39 0173 65177

