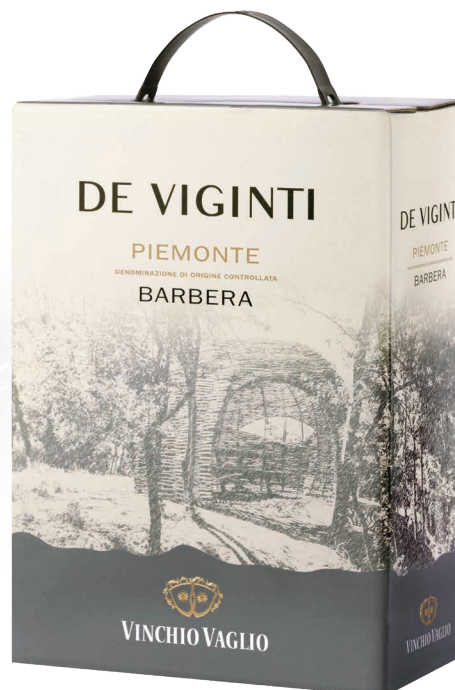


# DE VIGINTI

PIEMONTE

D.O.C.

BARBERA



I conquistatori romani, nella loro espansione verso le Gallie, tracciarono molte strade con alcuni insediamenti in zone strategiche. In particolare la strada che collegava i centri di Tortona, Acqui, Asti e Alba passava per Vinchio: dalla distanza tra Vinchio e Alba di 20 miglia romane si fa derivare il nome antico Viginti. Già gli antichi Romani avevano intuito che Vinchio era un luogo strategico in cui far tappa! Questo è il vino che forse più di ogni altro coniuga perfettamente l'unione tra qualità, bevibilità e forte identità con il territorio di produzione che, non per nulla, è inserito nella core zone "Barbera" del Patrimonio universale dell'umanità Unesco.

**VITIGNO:** Barbera.

**TERRENO:** terreno sabbioso con marne argilloso-calcareo.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud e sud-ovest.

**SISTEMA DI POTATURA - DENSITÀ:** Guyot - 4500 ceppi per ettaro.

**VENDEMMIA:** nella terza decade di settembre, la raccolta delle uve avviene preferibilmente al mattino per essere consegnata alla cantina nel pomeriggio in modo che i grappoli siano nelle condizioni ottimali al momento dell'avvio del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 23 °C e consente di estrarre al meglio i profumi caratteristici del vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Il vino viene poi tenuto a riposo in vasche di acciaio o cemento per circa 4 mesi fino al suo confezionato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**COLORE:** rosso rubino, vivo, brillante con riflessi violacei.

**OLFATTO:** fruttato, fresco con aromi di ciliegia, lampone e amarena di tipo primario, di frutta sotto spirito di tipo secondario.

**GUSTO:** asciutto, fresco, sapido, armonico e di buon equilibrio; gusto persistente.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** bagna cauda, primi piatti saporiti, secondi di carni rosse, salumi, formaggi erborinati e stagionati, aperitivi con tagliere di salumi.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 13,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**CAPACITÀ:** 31 - 10 l.



VINCHIO VAGLIO