

Le Tane

PIEMONTE

D.O.C.

BARBERA



Le “tane” sono, secondo l’accezione più diffusa, cavità del terreno che servono da riparo e ricovero per animali selvatici. In questo caso si riferiscono però a piccole grotte scavate nel terreno, sovente sabbioso, che un tempo costituivano luoghi di riparo del contadino in caso di maltempo o anche come deposito di attrezzi. In versione ludica, molte di queste venivano utilizzate per merende di campagna o “sinoire” da allegre compagnie di amici. Momenti particolarmente adatti per accompagnare frittate, torte salate e quant’altro con un barbera anch’esso allegro, giovane, fresco, fruttato e beverino. Mai più appropriata è dunque questa interpretazione della D.O.C. Piemonte Barbera che con il nome di “Le Tane” rappresenta un punto di forza della Cantina: non una D.O.C. di recupero, ma il giusto utilizzo delle uve più adatte ad ottenere una barbera giovane, fresca, fruttata, di pronta beva, con tasso alcolico contenuto e un prezzo assolutamente sostenibile.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso con marne argillose.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: est e ovest.

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

VENDEMMIA: terza decade di settembre e prima decade di ottobre. La raccolta avviene preferibilmente al mattino in modo da poter conferire le uve fresche alla Cantina durante la giornata.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto che ne deriva viene trasferito in vinificatori verticali. La fermentazione con macerazione dura 5 giorni durante i quali vengono effettuati numerosi rimontaggi per poter estrarre al massimo le sostanze coloranti presenti nella buccia. La temperatura di fermentazione è di circa 25 °C.

AFFINAMENTO: al termine della fermentazione alcolica, viene immediatamente avviata quella malolattica al termine della quale il vino viene fatto riposare per circa 5 mesi in vasche d’acciaio e successivamente confezionato.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino vivo con riflessi violacei intensi.

OLFATTO: intenso, fruttato e vinoso con aromi di piccoli frutti rossi.

GUSTO: morbido, fine, fruttato, fresco, di ottima bevibilità.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: aperitivi con tagliere di salumi e formaggio, antipasti, primi leggeri, paste in brodo, zuppe, insalate, carni bianche.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 3 l - 10 l.



VINCHIO VAGLIO