

LA LEGGENDA

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.



È la Barbera d'Asti che maggiormente si richiama da una parte alla convivialità e dall'altra ad un consumo giovane: bene si esprime infatti per un aperitivo accompagnato da un tagliere di salumi e formaggi che esaltano la sua tipicità ed il suo forte legame con il territorio.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso con marne argilloso-calcareo.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud e sud-ovest.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4500 ceppi per ettaro.

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

VINIFICAZIONE: dopo la diraspatura-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 24 °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 5 mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione il vino affina ancora per 3 mesi in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

La Leggenda è una Barbera d'Asti D.O.C.G. prodotta da uve di sola Barbera: di colore intenso e con aromi freschi e fruttati accompagnato da un buon equilibrio.

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: 17 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO