

# SORÌ DEI MORI

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.



Questa è la Barbera che forse più di ogni altra coniuga perfettamente l'unione tra qualità, bevibilità e forte identità con il territorio di produzione. Il nome deriva da un sorì (bricco o cima di collina soleggiata) che ricorda il passaggio su queste colline dei Mori o Saraceni contro i quali gli abitanti della zona ingaggiarono furiose e vittoriose battaglie.

**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:** è preferibilmente manuale la raccolta delle uve che vengono "staccate" al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 25 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal 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. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere la giusta limpidezza, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa 6 mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione affina ancora per 3 mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi viola, ha profumo di peonia e violetta e gusto fresco, fruttato, equilibrato e persistente. Si esprime all'insegna di una squisita eleganza che la rende piacevolissima alla beva.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** ottimo l'abbinamento con carni bianche, paste con sughi di verdure o pomodoro, tagliolini con funghi, formaggi freschi da latte crudo. Tra i piatti piemontesi provate l'abbinamento con gli agnolotti astigiani o monferrini (i primi ripieni di carne, i secondi di verdure).

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 17 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO