

SEI VIGNE
INSYNTHESIS

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.
SUPERIORE



Sei Vigne Insynthesis nasce da un progetto del 2001 che prevedeva, e prevede tuttora, una selezione estrema di vigneti capaci di produrre uve di altissima qualità. Le caratteristiche richieste: impianti di lunga vita, le migliori esposizioni, la scarsa produzione, vista l'età, e terreni di diversa composizione: terre sabbiose, terre rosse e terre astiane. Per la prima e unica volta nella storia della Cantina, il nome che, tra l'altro fa riferimento all'esiguo numero di vigneti, sei per l'appunto, selezionati in origine, fu individuato in base alle indicazioni fornite da un concorso di proposte a cui parteciparono oltre 5.000 consumatori, nostri fedeli clienti. La sua presentazione ufficiale, avvenuta nel 2004 per festeggiare il massimo riconoscimento ricevuto dalla guida "I vini d'Italia", coincise con l'appellativo di "Madre di tutte le Barbere" che gli attribuì Carlin Petrini, storico presidente di Slow Food.

VITIGNO: 100% barbera.

TERRENO: sabbioso, argilloso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot. 4000 ceppi per ettaro, Età minima 60 anni.

VENDEMMIA: durante la terza decade di settembre, le uve, selezionate in vigneti di circa 60 anni sui quali è stato praticato un diradamento del 50%, vengono raccolte manualmente al mattino, utilizzando esclusivamente cassette forate che mantengono integri i grappoli, per essere consegnate alla cantina nel pomeriggio.

VINIFICAZIONE: dopo la diraspa-pigiatura, il mosto viene trasferito nei vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni a una temperatura costante iniziale di 24°C che arriva progressivamente a 29°C. Ciò consente di ottenere la massima eccellenza dei profumi e di estrarre dalle bucce la maggior quantità possibile di sostanze polifenoliche.

AFFINAMENTO: successivamente a quella alcolica, viene avviata la fermentazione malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18°C. Terminata questa fase, il vino viene affinato in barriques nuove per circa 20 mesi; resta poi a riposare ancora un mese in vasche di cemento e viene infine messo in bottiglia dove rimarrà ancora un anno per il definitivo affinamento prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei.

OLFATTO: fine ed elegante, ma complesso, con leggeri sentori di spezie, frutta secca e boisé.

SAPORE: di corpo con importanti note speziate e notevole struttura, di gusto pieno e persistente.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: arrostiti, bolliti di bue grasso, selvaggina, fonduta (meglio se con tartufo bianco), formaggio stagionato. Nel dopo pasto un insolito accostamento con cioccolato fondente e, volendo, anche con un sigaro, in questo caso rigorosamente Toscano.

ALCOL: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO