

SEI VIGNE
INSYNTHESIS

BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.
SUPERIORE



Nel 2001 si affianca alla magnifica avventura del “Vigne Vecchie” un nuovo vino che vuol essere il massimo livello qualitativo raggiungibile dalla Barbera: il “Sei Vigne Insynthesis”. Viene fatto un lavoro di concerto tra enologo e agronomo e si individuano alcuni dei migliori vigneti tra i quali ogni anno ne vengono scelti sei per fare appunto, sintesi, da qui il nome. È una Barbera di grande armonia affinata in barrique, che si colloca al tetto della piramide della qualità della Cantina e infatti, a partire dalla vendemmia 2019, sarà classificata come Nizza Riserva DOCG la Denominazione più alta per un vino a base Barbera.

VITIGNO: Barbera.

TERRENO: sabbioso, argilloso.

ALTITUDINE: 250 m. s.l.m.

ESPOSIZIONE: sud.

SISTEMA DI POTATURA: Guyot. 4000 ceppi per ettaro, età minima 60 anni.

VENDEMMIA: 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 diraspapigiatura, 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 28 °C. Ciò consente di ottenere il massimo 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 barrique nuove e di secondo passaggio per circa 20 mesi; resta poi a riposare ancora un mese in vasche di cemento e viene infine messo in bottiglia dove rimarrà ancora due anni per il definitivo affinamento prima della commercializzazione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Il colore è rosso rubino carico con riflessi viola. Sorprendente nei profumi con lievi note tostate, prezioso al gusto per l'eleganza, i sentori di frutta sciroppata e la setosità dei tannini. Un vino che regala grandi emozioni e che può diventare da meditazione soprattutto se assaggiato a fine o fuori pasto.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI: arrosti, selvaggina, fonduta (meglio se con tartufo bianco), formaggio stagionato. Adattissimo all'abbinamento con il classico bollito di bue grasso piemontese (bovino castrato di minimo quattro anni allevato solo con prodotti naturali). Nel dopo pasto un insolito accostamento con cioccolato fondente e, volendo, anche con un sigaro, in questo caso rigorosamente Toscano.

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C.

CAPACITÀ: 0,75 l.



VINCHIO VAGLIO