

# VIGNE VECCHIE

## BARBERA D'ASTI

D.O.C.G.

SUPERIORE



Nel 1987 nelle zone viticole italiane più all'avanguardia si pensava per lo più a reimpiantare i vigneti vecchi sostituendoli con impianti nuovi, cloni diversi, densità di impianto fitte. Grazie invece ad una profetica intuizione dell'enologo Giuliano Noè (considerato unanimemente uno dei padri nobili della Barbera, allora nostro consulente) Vinchio Vaglio decise di individuare i migliori vigneti dei soci con età superiore ai 50 anni iniziando a produrre un vino che fin da allora si è chiamato "Vigne Vecchie". Un percorso non facile quello di questo vino nei primi anni perché la cantina decise di imporre alcune regole ferree come la raccolta manuale in cassette traforate per preservare l'integrità dell'acino e l'obbligo di concordare il giorno di vendemmia dato che dedicò una linea in cui pigiare le stesse uve, pregiate ma anche molto delicate. Ma fu da subito un successo. Quegli stessi vigneti hanno oggi più di 80 anni e richiedono un lavoro sempre più accurato, ma le poche uve da essi prodotte hanno qualità e caratteristiche del tutto particolari e perché i viticoltori possano continuare a lavorarli, gli garantiamo la massima remunerazione possibile

**VITIGNO:** Barbera.

**TERRENO:** sabbioso argilloso.

**ALTITUDINE:** 250 m. s.l.m.

**ESPOSIZIONE:** sud.

**SISTEMA DI POTATURA:** Guyot. 4000 ceppi per ettaro, età minima 50 anni.

**VENDEMMIA:** le uve provengono, dopo diradamento e accurata selezione, da vigneti di minimo 50 anni dove sono raccolte manualmente al mattino in piccole cassette traforate e consegnate alla Cantina nel pomeriggio in modo da mantenere i grappoli nelle condizioni ottimali per l'avvio del processo di vinificazione.

**VINIFICAZIONE:** dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito in vinificatori orizzontali a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 10 giorni a una temperatura iniziale di 24 °C che arriva gradualmente fino 28 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno e le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

**AFFINAMENTO:** al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica in vasche inox a temperatura di 18 °C. A fermentazione conclusa, il vino passa per la maggior parte in barrique e per la restante in tonneau da 500 litri dove resterà per circa 16 mesi. Si usa principalmente legno nuovo e in misura minore legno di secondo passaggio. Dopo un'ulteriore sosta di un mese in vasche di cemento passa in bottiglia dove, prima della commercializzazione, viene ancora affinato per un anno e mezzo.

### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino con riflessi viola, all'olfatto è molto complesso con aromi di frutta sciroppata, viola, vaniglia, e leggero boisé che richiama sentori speziati (liquirizia), ma anche di eucalipto e frutta secca. In bocca è elegante, suadente e fresco allo stesso tempo.

**ABBINAMENTI CONSIGLIATI:** primi piatti con sughi di carne o funghi. Secondi robusti di carne (brasati, arrostiti, rolate), selvaggina. Ottimo anche con formaggi erborinati, stagionati e piccanti. Per l'abbinamento con piatti tipici piemontesi consigliamo la finanziaria (fatta con carni di scarto bovine e bianche) e i grive (una sorta di polpette a base di fegato di maiale). Consigliato anche da meditazione, accompagnato da qualche scaglia di cioccolato fondente.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 14,5% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18 °C.

**CAPACITÀ:** 0,75 l - 1,5 l.



VINCHIO VAGLIO