

CONVENTO CAPPUCCINI



Barbera d'Asti

Vitigno: 100% Barbera

Alcool: 14% by vol.

pH: 3,57

TA: 6,30

Vendemmia: Fine settembre

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 278m

Resa per ettaro: 8,5 tonnellate a ettaro

Confezioni: 6 o 12 bottiglie per cassa

Vinificazione: Le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate, poi in vasche di acciaio inox iniziano la fermentazione alcolica. Il vino viene poi travasato e le bucce pressate per estrarre parte delle sostanze in esse contenute. Successivamente avviene la fermentazione malolattica, in vasche con la temperatura controllata, dopo la quale il vino è pronto per essere affinato e preparato all'imbottigliamento.

Invecchiamento: Dopo circa un anno di affinamento in acciaio la Barbera è pronta per essere imbottigliata, è un vino di media longevità che dà il meglio nei primi 3 o 4 anni successivi all'imbottigliamento.

Note: Il Barbera è fra il vitigno autoctono più diffuso in Piemonte, più giovane di altri, ma che già nel 1700 era presente sul territorio del Monferrato, ebbe la sua espansione più forte quando la fillossera distrusse vigneti di altre varietà più antiche e i contadini lo scelsero per reimpiantare innestato su vite americana, oggi il solo Monferrato conta 15.000 ettari di vigneto a Barbera. Il vino ottenuto rispecchia la rusticità della vita contadina, prende denominazioni diverse a seconda della zona in cui è coltivato e a seconda dell'invecchiamento.

Il vitigno ha una notevole capacità vegetativa e produttiva, ha foglie larghe con un grappolo di medie grandi dimensioni e acini particolarmente allungati abbastanza grandi ricchi di polpa.

La Barbera d'Asti D.O.C.G. è un vino possente, ma facile da bere con un profumo unico. Il colore è limpido, rosso rubino e consistente, il profumo intenso spazia dalle note fruttate di ciliegia e frutti a bacca nera del vino giovane a quelle più complesse di confettura spezie e talvolta floreali del vino più maturo. Al gusto è secco caldo e abbastanza morbido con un tannino non molto marcato, ma con una freschezza che pochi altri vini possono vantare. La persistenza è notevole e raggiunge l'equilibrio migliore dopo un periodo di affinamento in bottiglia.

