

Cà di Tulin

Azienda agricola Cà di Tulin - Cisterna d'Asti (AT) - Italia



BARBERA D'ASTI DOCG

Classificazione: Barbera d'Asti docg

Vitigno: Barbera

Vigneto: Vigneto "In Roche" nel comune di Cisterna d'Asti (AT)

Età: 2005

Superficie: 0,45 Ha

Densità: 4200 piante/Ha

Altitudine: 350 m slm

Tipo di suolo: Calcereo, sabbioso

Esposizione: Sud-Est

Tipo di allevamento: Guyot

Resa per ettaro: 60-70 Q.li /Ha

Vendemmia: Manuale in cassette forate, nella prima settimana di ottobre secondo il grado di maturazione fenolica e delle condizioni climatiche.

Vinificazione: pigiatura soffice a cui segue la fermentazione alcolica di tipo classico in vasche di acciaio a temperatura controllata non superiore a 30°C, macerazione di 8-10 giorni con rimontaggi giornalieri. Affinamento in vasca d'acciaio per 18 mesi e 4 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 3300 bottiglie

Gradazione alcolica: da 13 a 13,5 % Vol secondo l'annata

Estratto secco: 28

Acidità Totale: 6

Zuccheri residui: <1,0

Note di Degustazione

Colore: porpora poco intenso con riflessi granata e rubino.

Profumo: abbastanza intenso, erbaceo e speziato con note fresche e vivaci.

Sapore: sensazioni erbacee e speziate, tannini gradevoli con lieve astringenza. Buona persistenza

Abbinamenti Gastronomici

La Barbera d'Asti accompagna tutto il pasto dagli antipasti di carne ai primi piatti classici e ai secondi soprattutto di carne e selvaggina e formaggi di media stagionatura.