

dacapo

Vigna dacapo - Barbera d'Asti NIZZA doc

Proviene unicamente dalla vigna "Dacapo" sita in Agliano Terme. La resa per ettaro è di circa 50 quintali di uva e la vinificazione viene effettuata in tino di legno. Subito dopo la fermentazione alcolica il vino viene immesso in botti di rovere da 225 litri ove svolge la fermentazione malolattica per poi riposare per altri 12 mesi. L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione e successivamente si affina in bottiglia per altri 9 mesi prima di essere messo in consumo

Vitigno: Barbera d'Asti 100%

Zona di provenienza: Comune di Agliano Terme –
Vigneto dacapo

Terreno:marne calcaree/argillose (altitudine da 200 a 220 m slm)esposizione sud est

Densità di impianto: 5.400 ceppi per ettaro

Sistema di allevamento: Guyot

Età media delle viti: 40 anni

Resa per ettaro: 50 quintali di uva
3300 litri di vino

Vinificazione:

A contatto con le bucce in tino di 55 Hl.di rovere francese non tostata; la fermentazione avviene senza aggiunta di lieviti esterni al vigneto per 10 gg. circa.

Colore:

rosso granato intenso quasi cupo; unghia violacea netta, archetti stretti e lunghi ben fermi sulle pareti del bicchiere.

Profumo:

ampio, etereo, profumato di prugna e mallo di noci; buoni i richiami alla frutta secca tostata (mandorle e nocciole) e finale di liquirizia, tabacco dolce e cannella;

Sapore:

attacco caldo, secco, trama compatta che mette in evidenza una buona armonia acido/tannica; la profondità si accentua anche nel finale con ricordi fruttati e speziati.

Abbinamenti:

risotti anche ricchi, paste con sugo, carni con intingolo, selvaggina e formaggi stagionati anche duri.

