

# dacapo

## Sanbastiàn - Barbera d'Asti doc

La classica Barbera d'Asti adatta all'invecchiamento ma godibile anche da giovane. Vinificata in vasche di acciaio inox in modo tradizionale presenta una buona struttura, freschezza ed eleganza di aromi che diventano più complessi con l'invecchiamento.

<b>Vitigno</b>	Barbera d'Asti 100%
<b>Zona di provenienza:</b>	Comune di Castagnole
Monferrato/ Agliano Terme	
<b>Terreno:</b>	marne calcaree/argillose/sabbiose alt. da 220 a 250 m slm; esposizione sud/sud-est
<b>Densità di impianto:</b>	5.000 ceppi per ettaro
<b>Sistema di allevamento:</b>	Guyot
<b>Età media delle viti:</b>	da 25 a 40 anni
<b>Resa per ettaro:</b>	70 quintali di uva 5000 litri di vino

### Vinificazione:

Pigiadiraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per circa 8 gg. con il controllo della temperatura (29/30° C) e con aggiunta di lieviti selezionati; in seguito viene svinato in vasche d'acciaio inox dove si svolge la fermentazione malolattica pilotata con il controllo della temperatura. Il vino continua a sostare in acciaio sino all'imbottigliamento. Non viene passato in legno.

**Affinamento:** 6 mesi in bottiglia

### Colore:

rosso rubino brillante di media intensità con riflessi violacei

### Profumo:

elegante, profumato di viola mammola e fruttato di fragola, lampone e mora; finale piacevolmente femminile intenso e vinoso.

### Sapore:

attacco caldo, armonico quasi carezzevole; equilibrato nel rapporto acido/tannico; si sofferma a lungo anche nel retrogusto con sentori fruttati rossi tipici del vitigno.

### Abbinamenti:

tutta la salumeria nostrana, risotti, paste con sugo, carni arrosto e con intingolo, formaggi semiduri stagionati

