



CANTINE ROGIOTTO

# Ohana, Barbera d'Asti

"Ohana significa famiglia, e famiglia significa che nessuno viene abbandonato o dimenticato". Ohana è la parola hawaiana con cui si identifica nel suo significato più immediato il gruppo di parenti, anche acquisiti, e contemporaneamente gli amici e le persone a cui teniamo.

Fanno parte dell'ohana tutti i parenti di tutte le generazioni viventi, ma anche gli antenati che continuano a proteggere e consigliare.

Ohana è, insomma, un profondo legame d'amore condiviso che prevede tra tutti i membri cooperazione, sostegno e rispetto. All'interno dell'ohana ci si prende cura gli uni degli altri, scegliendosi e accettandosi reciprocamente per come si è.

Barbera ideata da Christian e che rappresenta il suo sogno: produrre vini capaci di entusiasmare chiunque.

Questo vino è l'incoronazione di un amore per il proprio lavoro, dell'amore verso la propria terra e la propria famiglia. È la geniale creazione di un vino nuovo e stravolgente, fortemente voluto per rendere omaggio alla sua regione ed a tutti coloro che gli hanno permesso di credere in se stesso. Prodotto con uve 100% barbera lasciate leggermente appassire in pianta solamente nelle migliori annate.

**DENOMINAZIONE:** Barbera d'asti D.O.C.G.

**VITIGNI:** Barbera 100%

## VIGNETI:

- **Ubicazione:** Cella Monte, località regione Monticelli
- **Sistema di allevamento:** Guyot, densità 4000 ceppi/HA
- **Altitudine:** 210 - 240 m s.l.m.
- **Esposizione:** SUD
- **Terreno:** collinare, bianco, composto di strati sovrapposti di calcare e di arenaria

**VENDEMMIA:** manuale, dopo un leggero appassimento ad ottobre

**MACERAZIONE:** delicata, durata 15 giorni in serbatoi di acciaio inox

**FERMENTAZIONE:** con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 20 giorni

**MALOLATTICA:** sì, spontanea

**AFFINAMENTO:** serbatoi in acciaio inox, successivamente in bottiglia

**POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO:** 12 anni

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 6 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore si presenta rosso rubino intenso con riflessi violacei, impenetrabile in giovane età. Il profumo è inconfondibile, frutta stramatura ovunque, netta presenza di note caramellate, balsamiche e tropicali.

Il sapore è pienissimo, grasso, talvolta sembra di poterlo mangiare per il suo spessore, eccellente equilibrio e morbidezza, lunghissima persistenza aromatica.

## ABBINAMENTI:

ideale anche come aperitivo, accompagna cibi come tartare di Fassona, risotti, ravioli a base di zucca e tutti i piatti saporiti.

Servire ad una temperatura di 18°C

