



CANTINE ROGIOTTO

Barbera d'Asti

Protagonista della viticoltura piemontese, il vitigno Barbera è di gran lunga il più diffuso in tutte le aree vitivinicole del Piemonte. È una varietà sorprendente, ricca di sfaccettature, utilizzata in questo caso per produrre un vino giovane, di pronta beva, dalla freschezza unica.

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 EST
- **Terreno:** Collinare, bianco, composto da strati sovrapposti di calcare e di arenaria

VENDEMMIA: manuale, metà settembre

MACERAZIONE: delicata, durata 7 giorni in serbatoi di acciaio inox

FERMENTAZIONE: con lieviti selezionati, in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 12 giorni

MALOLATTICA: sì, spontanea

AFFINAMENTO: serbatoi in acciaio inox, successivamente in bottiglia

POTENZIALE D'INVECCHIAMENTO: 7 anni

FORMATI DISPONIBILI: 0,75 l

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

il colore è rosso rubino, brillante e profondo. Al naso è intenso, vigoroso, alcolico. Le note vinose che lo contraddistinguono in gioventù si accompagnano ad un ampio bouquet di frutti rossi, dapprima croccanti ed in seguito maturi, quali ciliegia, mora, lampone e prugna.

In bocca è immediato, grazie ad un piacevole nerbo acido che ci prepara ad un vino asciutto ed intenso, di buona presenza nel centro bocca, dove il frutto si sposa ad una delicata nota floreale. Caratterizzato da una piacevole sapidità.

Nel complesso questa barbera si presenta come un vino intenso, complesso e persistente, equilibrato nelle sue componenti dure e morbide, in cui emerge una freschezza capace di rinnovare ogni assaggio, per questo unico e irripetibile.

ABBINAMENTI:

si abbina perfettamente a formaggi semiduri, salumi, zuppe, bolliti, carni bianche e rosse, ma può essere utilizzato anche come ingrediente per la preparazione di ottimi primi piatti o secondi di carne.

Servire alla temperatura di 16 -18 °C

