

BARBERA D'ASTI

DOCG



Vino rappresentativo della tradizione enologica piemontese.

Le origini di questo vitigno sono certamente antichissime, ma i primi documenti che ne danno testimonianza risalgono solamente a qualche secolo fa. La prima traccia scritta del Barbera si trova in un documento del XVII secolo conservato nel comune di Nizza Monferrato ma se ne fa menzione ufficiale solo nel 1798, alla stesura della prima ampelografia dei vitigni coltivati sul territorio piemontese.

Il primo cantore poetico del Barbera fu Giosuè Carducci che scrisse di “generosa Barbera” capace di far sentir forte chi la beve. Più di recente Cesare Pavese scrisse di questo vino in una delle sue tante lettere definendolo “leggendario”.

Con l'annata 2008 viene concessa la D.O.C.G. ulterior riconoscimento alla grande qualità di questo vino. La Vigneti e Cantine Enrico Morando si “ribella” alla maggior parte delle Barbere presenti sul mercato tutte standardizzate dal “concetto legno”. Si presenta al consumatore attento ed esigente un vino estremamente elegante, di freschezza e duttilità, dall'imponente frutto ottenibile esclusivamente con vendemmie in leggera sovra-maturazione e lento affinamento in vasche d'acciaio e bottiglia.

Barbera d'Asti d.o.c.g. ENRICO MORANDO, di colore rosso rubino intenso, persistente e potente con sensori netti di mirtillo, ciliegia e prugna, note di pepe nero e confettura.

Zona di produzione:

Castagnole Monferrato, Piemonte.

Vigneto:

Sistema di allevamento Guyot basso con 8-9 gemme sul capo a frutto.

Vitigno:

Barbera 100% lavorata in purezza. Vendemmia in leggera sovra-maturazione direttamente in vigna.

Vinificazione:

Tradizionale in rosso, con permanenza delle vinacce a contatto con il mosto per un periodo non inferiore ai 10 giorni.

Affinamento:

Maturazione in vasche di acciaio inox e successivamente in bottiglia posizionata in senso orizzontale per almeno 3 mesi. Longevità non inferiore ai 3-5 anni.

Colore:

Rosso rubino intenso.

Profumo:

Intenso, persistente, potente e caratteristico con sentori di frutta matura e confettura, sopravvale su tutto la mora e la ciliegia.

Sapore:

Buona acidità tipica dei Barbera, armonico, di corpo ed equilibrio, persistente e potente con sentori netti di mirtillo, ciliegia e prugna, note di pepe nero, mora in confettura.

Bottiglia:

Bordolese Nobile 500 gr. vetro colore UVAG.

Tappo:

Sughero 24x45.

Formati disponibili:

Bottiglia 0,75 L.

Gradazione alcolica:

Da 13 a 14 gradi in base all'annata.

Acidità totale:

5,3-5,6 g/Lt.

Zuccheri residui:

3-4 g/Lt.

Estratto secco:

29-31 g/Lt.

