

LE GAGIE

Barbera d'Asti Docg



TENUTA
LA MERIDIANA
ORIGINAL BARBERA SINCE 1890



Tipologia terreno: marnoso-argilloso

Altimetria: 220 m

Ceppi/ha: 4800

Resa/ha: 8,5 t

Raccolta: manuale

Forma di allevamento: guyot

Esposizione: Nord-Ovest

Varietà: Barbera 100%

Vinificazione: le uve, vendemmiate a mano in cassette da 18 chili, vengono diraspate delicatamente e pompate nei tini di cemento dove avviene la fermentazione. Dopo circa 15 giorni, alla fine della fermentazione alcolica, si procede alla svinatura. La trasformazione malolattica e l'affinamento avvengono in cemento. Il successivo affinamento avviene in botti grandi di rovere francese da 2900 litri dove rimane per 12 mesi. Terminato l'affinamento in legno viene imbottigliato e lasciato affinare per altri 6 mesi.

Alcol: 13,5/14,5% vol

Degustazione: vino dal colore viola con sfumature rossastre. Presenta aromi di frutti rossi e ciliegia tipici del vitigno. L'acidità sostenuta, tipica della Barbera, è ben bilanciata dal corpo e si traduce in un sorso agile e compulsivo. In bocca si ritrovano le sensazioni fruttate con un finale lungo e morbido grazie all'affinamento in legno.

Abbinamenti tipici: Primi piatti, secondi di carne bianca o rossa, insaccati.

Abbinamento Top: Agnolotti del plin.

Abbinamento inusuale: Tacos e burritos.

T° di servizio: 16-18°C