


VINCHIO - VAGLIO SERRA



Barbera d'Asti "Sorì dei Mori" DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



 Italia, Piemonte

Il vino ha un colore rosso rubino con riflessi viola. Ha un profumo tipico varietale con aromi di peonia, violetta e fiori di campo. Intenso sentore di fruttato. Fresco, avvolgente, sapido, fruttato, di gusto pieno, equilibrato e persistente.

Descrizione: Questo è il vino che forse più di ogni altro coniuga perfettamente l'unione tra qualità, bevibilità e forte identità con il territorio di produzione che non per nulla è inserito nella core zone "Barbera" del Patrimonio universale dell'umanità Unesco.

Vendemmia: terza decade di settembre. È rigorosamente manuale la raccolta delle uve che vengono "staccate" al mattino per essere consegnate alla Cantina nel pomeriggio, in modo che i grappoli giungano freschi e in condizioni ottimali alla fase iniziale del processo di vinificazione.

Vinificazione: dopo la diraspa-pigiatura delle uve, il mosto viene trasferito negli appositi vinificatori a temperatura controllata. La fermentazione alcolica con macerazione dura circa 6 giorni a una temperatura costante di circa 24 – 25 °C per poter estrarre al meglio i profumi derivati dal vitigno. Durante la macerazione vengono periodicamente effettuati rimontaggi automatici per estrarre le sostanze polifenoliche presenti all'interno della buccia.

Affinamento: al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata quella malolattica all'interno di vasche inox a temperatura di 18 °C. Dopo i necessari travasi richiesti per ottenere il giusto illimpidimento, il vino viene tenuto a riposo in vasche di cemento per circa sei mesi fino al suo imbottigliamento. Prima della commercializzazione affina ancora per tre mesi in bottiglia.

Consigli di abbinamento: carni bianche, agnolotti astigiani e monferri, paste con sughi di verdure o pomodoro, tagliolini con funghi, formaggi freschi da latte crudo.

Temperatura di servizio: 18°C

Allergeni: Contiene solfiti

