

BARBERA D'ASTI SUPERIORE CAVALÈ

TIPOLOGIA: Vino rosso fermo affinato in legno di quercia

VITIGNO: 100% Uve Barbera

DESCRIZIONE GENERALE: L'attenta selezione delle uve garantisce la produzione di un vino dall'ampia struttura, con una densità tannica e fruttata decisamente superiore alla media. Dal colore rosso rubino, ricco di sfumature tendenti al granato, si presenta al palato caldo e morbido, mentre al naso vellutato nei profumi, con sentori di vaniglia e ciliegie. Sicuramente un vino per le grandi occasioni!

NOTE ORGANOLETTICHE: Vino di ampia struttura, dotato di densità tannica e frutto nettamente superiore alla media. Di colore rubino, tendente al violaceo, è ricco di profumi avvolgenti e vellutati, con sentori di ciliegie marasche e vaniglia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO: Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, con basso tenore di anidride solforosa. Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni, a una temperatura di 28-30° C con folature giornaliere. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Il vino matura in barriques di rovere da 225 litri, per minimo 18 mesi.

ESAME ORGANOLETTICO

GRADO ALCOLICO: 14,00% vol.

BOTTIGLIA: Bordolese

TAPPO: Sughero naturale 24 x 40

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16° - 18°

BICCHIERE CONSIGLIATO: Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA ALL'INVECCHIAMENTO: 10 anni e oltre

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: Ottima come accompagnamento a un cucina saporita e sostanziosa, ben si sposa con primi piatti a base di pasta o riso e tutti i tipi di carne, cucinati alla griglia, arrostiti o stufati.

CURIOSITÀ: Fin da piccolo, quando andavo in paese, mi sentivo chiamare "Cavalé", un'espressione dialettale, che indicava il mio cognome, pronunciato in piemontese. Franco Cavallero