

BARBERA D'ASTI

DOCG

Mure

È la metà degli anni '90 e la Barbera vive un periodo buio della sua storia quando Lorenzo scorge in essa grandi potenzialità enologiche. Storicamente impiegata per produrre vini popolari e senza grandi pretese, con i giusti accorgimenti viticoli e enologici la Barbera è in grado di produrre vini di corpo e di grande complessità. Lorenzo procede con importanti pratiche agronomiche per diminuire le rese per ettaro: le potature più corte e il drastico diradamento dei grappoli permettono di ottenere grappoli più sani e concentrati. Di pari passo, in cantina, lunghe macerazioni e affinamenti prolungati sono fondamentali per smussare l'esuberanza e l'acidità del vitigno. Senza l'impiego di botti di legno Lorenzo riesce in questo vino a esprimere tutta la fruttuosità della Barbera, ottenendo quindi un vino di corpo ma al contempo fresco, grazie alla vibrante acidità tipica del vitigno.

Tipologia: Barbera d'Asti D.O.C.G.

Varietà: 100% Barbera

Prima annata prodotta: 1998

Altitudine: 320m slm

Terreno: franco-limoso-argilloso

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre

Vinificazione: l'uva, dopo aver subito cernita in vigneto, viene raccolta manualmente in cassette da 20kg e introdotta in cantina, dove viene diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica viene svolta in vasche d'acciaio inox a una temperatura di 26-28°C. La macerazione ha una durata variabile, a seconda dell'annata ed è compresa tra gli 8 e i 10 giorni, durante la quale vengono svolti diversi rimontaggi con frequenza e durata in crescendo. Terminata la macerazione, seguono svinatura e fermentazione malolattica in acciaio. Dopo alcuni mesi di affinamento, il vino viene imbottigliato e commercializzato a partire dal mese di marzo dell'anno seguente.



CAVALLERO
AZIENDA AGRICOLA