

TENUTA

IL NESPOLO BARBERA D'ASTI DOCG TANTEVI
VIN0431-22



Scheda tecnica

CATEGORIA	WINE IS A REMATCH
ELEMENTO PRIMO	BARBERA
COLORE	Rosso
PECULIARITÀ	Varietà autoctona
ALCOL	14.00
TAPPO	Tecnico

Vinificazione e Affinamento

Le uve provengono dai migliori appezzamenti aziendali piantati a Barbera, con esposizione a Nord-Ovest, su suoli calcareo-argillosi. La raccolta avviene tra la seconda e la terza settimana di settembre, a cui seguono la pigiatura, che deve avvenire nel più breve tempo possibile, e la macerazione in vasche di acciaio inox, dove nel frattempo comincia il processo di fermentazione, della durata di 10-12 giorni. Svinatura, fermentazione malolattica in acciaio o cemento, dove verrà poi lasciato affinare dai 6 ai 9 mesi.

Descrizione Vino

La classica Barbera da far bere agli amici che di Barbera non ne hanno mai veramente bevuta; colore rosso rubino con riflessi violacei, polifenoli e acidità tipici della Barbera d'Asti, profumo intenso di frutti, ma quelli con il nocciolo, e infatti il naso lo fa da padrone la ciliegia. Dal carattere autoritario delle generazioni di vignaioli che hanno preceduto Luca, con un taglio giovane, dinamico, evolutivo, come la sua generazione; sapido e pieno in bocca, con spiccata acidità e una lieve ma netta tannicità, destinata ad attenuarsi negli anni. Da tutti i pasti.



ELEMENTO INDIGENO

COMPAGNIA DEI CARAIBI S.p.A. Società Benefit
SEDE LEGALE Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
SEDE OPERATIVA Via Ribes, 3 - 10010 Colletterto Giacosa (TO)
Via Vittorio Alfieri 11 - 10121 Torino (TO)

+39 0125 791104 - www.compagniadecaraibi.com - info@compagniadecaraibi.com