

BARBERA D'ASTI DOCG

La Consolina

Vino rosso giovane, speziato all'olfatto e morbido al gusto, fresco e di facile beva.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Costigliole d'Asti;

Vitigno: Barbera;

Altitudine: 200 m.s.l.m.;

Esposizione: sud-est;

Origine geologica¹: Marna di Cessole - Alternanze arenaceo-mar-nose, con intercalazioni di calcari marnosi verso l'alto;

Tipo di suolo²: Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;

Anno d'impianto: 1960;

Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;

Forma di allevamento: controspalliera;

Sistema di potatura: Guyot;

Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;

Resa produttiva in vino: 6300 L vino/ha.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si effettua tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre.

Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata nelle vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge la fermentazione alcolica. Questa dura circa una settimana e avviene ad una temperatura di 27-29 °C.

Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.

Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'illimpidimento.

Infine, nell'estate successiva alla vendemmia, la Barbera d'Asti DOCG La Consolina è imbottigliata e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei;

Odore: ricco di frutta e con note che ricordano le spezie;

Sapore: buona struttura, ma con acidità moderata e tannini morbidi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con antipasti, primi e piatti di carne.

Temperatura di servizio: 18 °C



¹ A.V.V. Carta geologica d'Italia 1:100.000;

² IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000