

Valrionda – Barbera d'Asti

d.o.c.g.



Valrionda – Barbera d'Asti

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera d'Asti 100%

Superficie vitata: 0,5 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e sabbioso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot, esposizione sud-est, altitudine da 200 a 220 mt. s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in luglio/agosto e raccolta manuale in cassette a Ottobre.

Vinificazione: pigiadirasatura soffice e lunga macerazione a contatto con le bucce (cappello sommerso) per circa 15 gg. con il controllo della temperatura (27/28 °C) e con l'aggiunta di lieviti autoctoni. Travasato in botte grande di rovere qui svolge la fermentazione malolattica e riposa per 12 mesi circa. Segue l'imbottigliamento e affinamento per 6 mesi in bottiglia prima di essere messo in commercio.

Caratteristiche: di colore rosso granato intenso con tipici riflessi violacei, ampio e complesso con profumi di prugna e frutti di bosco, sentori di tabacco e cacao. Vellutato e armonico, di corpo e ben equilibrato, profondo e di lunga persistenza.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: accompagna risotti e paste ripiene, carni con salse, selvaggina e formaggi stagionati.

Tendril: Barbera d'Asti 100%

Surface of the vineyards: 0.5 Ha

Soil: marlstone, clayish and partly sandy.

Vineyards: the vineyard is located in Agliano Terme, grown in guyot system. Exposition is South-East. Altitude 200-220 mt. a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July and hand crafted harvest in October.

Wine making process: after destemming and pressing, we follow the submerged cap method of maceration for 15 days. Fermentation is at controlled temperature (27/28°C) with addition of indigenous yeasts. After the alcoholic fermentation, the wine is transferred in a oak barrel of 25 Hl where the malolactic fermentation process takes place. The wine will remain in the barrel for at least 12 months. Finally, after bottling, the wine will remain in bottle to age for additional 6 months before distribution.

Characteristics: intense garnet red with typical purple reflections. Complex with aromas of plum, and red berries, and scents of tobacco and cocoa.

Velvety, full body, well balanced, deep wine with long persistence.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: perfectly paired with risotto, ravioli and pasta. Excellent with meat with sauces and seasoned cheeses.

DACAPO S. Agr. r. l.

Cantina/Winery

Via, Asti Mare 4

14041 Agliano Terme (AT)

tel. +39 0141 964921

fax +39 0141 964126

cell. +39 335 7091570

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos