

Barbaresco Asili

Da questo vigneto, coltivato in uno dei Cru di Langa più conosciuti al mondo, ha inizio la storia di Ca' del Baio e in questo vino è racchiuso il frutto prezioso delle nostre vigne più vecchie, raffinato ed elegante.

Denominazione: Barbaresco Docg

Cru: Asili

Zona di produzione: Comune di Barbaresco

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1957 al 1999

Tipo di terreno: marne bluastre calcareo-argillose

Esposizione: Sud/Ovest

Vendemmia: tra fine settembre e inizio ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

le uve diraspate, fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate per 60 giorni circa. La macerazione del uva avviene tramite bucce a cappello sommerso. Il vino matura per 24 mesi in legno, parte in botti grandi di rovere e parte in tonneaux francesi. Affina in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore brillante, rosso granato con sfumature aranciate; profumo intenso, con profumi fruttati di marasche e floreali di violetta. Note speziate di pepe nero, liquirizia e goudron; sapore secco, caldo, morbido, rivela un gusto vellutato, ricco e persistente.





ABBINAMENTI IDEALI

si adatta alle carni rosse, brasate e stufate, alla selvaggina, ai formaggi ben stagionati.
Con il tempo diventa vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 18°C

CONSERVAZIONE

già pronto a 3 anni dalla vendemmia, dà ancora il meglio di sé dopo 10-15 anni ed oltre nelle annate favorevoli. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Azienda Agricola Ca' del Baio

Via Ferrere, 33 - 12050 - Treiso (CN) - Italy

Tel. e Fax: +39.0173.638219

caedelbaio@caedelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

