

Barbaresco Asili Riserva

Il cru Asili, sito su una straordinaria collina del comune di Barbaresco, rappresenta la sintesi massima della vocazione microclimatica e organolettica per l'uva Nebbiolo.

La famiglia Grasso è tra i maggiori titolari di questo prestigioso lembo di terra e, nel rispetto di ciò che hanno fatto le generazioni precedenti continua, anno dopo anno, a custodirne i valori e a coltivarne con cura le vigne di proprietà.

Dopo anni di silenziosa sperimentazione, nel 2011 ha visto la luce il primo Barbaresco Asili nella versione Riserva. Capisaldi di questo vino così prezioso sono "l'ambiente" Asili (terra e clima), il vitigno Nebbiolo, il nostro lavoro di viticoltori e l'ambizione che ci guida ad esplorare sempre nuovi traguardi di qualità ed espressività del territorio.

Denominazione: Barbaresco Doccg

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 ottobre inoltrato





VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

la pigiatura delle uve, raccolte a mano e selezionate in alcune micro aree del cru Asili, produce il mosto che fermenta, con macerazione a temperatura controllata, in tini di legno insieme a un 10% di uve non diraspate. Nella fase vivace della fermentazione, due follature al giorno consentono l'adeguata estrazione dalle bucce di colori e profumi. Poi, la permanenza a cappello sommerso prosegue a lungo, per circa 60 giorni. Dopo la svinatura il vino matura per 30 mesi in tonneau di secondo e terzo passaggio e, infine, l'affinamento in bottiglia si prolunga per 12 mesi prima della messa in commercio.

CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato brillante con sfumature leggermente ocre; profumo intenso, con sentori di lavanda, pino, petali di rosa, note di erbe aromatiche, spezie e goudron; sapore avvolgente e vibrante, sorretto da una trama tannica integrata e non invasiva.

ABBINAMENTI IDEALI

si adatta alle carni rosse, brasate e stufate, alla selvaggina e ai formaggi a lunga stagionatura. Originale l'abbinamento con il cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

CONSERVAZIONE

già pronto da degustare appena giunge sul mercato, dà ancora il meglio di sé dopo 15-20 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al riparo da luce intensa, a temperatura costante e con un tasso di umidità del 75/80%

CONFEZIONAMENTO

Il Barbaresco Asili Riserva si è meritato un vestito esclusivo, che riprende vecchi spunti grafici ritrovati nei ricordi di famiglia, finora mai utilizzati. Originale e rispettosa dell'ambiente è anche la cassetta da 3 bottiglie, di legno riciclato e marchiata a fuoco.

Azienda Agricola Ca' del Baio

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

Tel. e Fax: +39.0173.638219

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

