

Barbaresco Autinbej

Questo vino è frutto dell'unione di alcuni crus aziendali, quelli che nonno Ernesto in piemontese definiva appunto "autin bej": le vigne o parti di vigne più belle e soleggiate.

È un Barbaresco come si faceva una volta, unendo vigneti particolarmente vocati e, in questo caso, di quota elevata, per riunire in un solo vino le migliori caratteristiche del grande Nebbiolo da Barbaresco. La prima vendemmia è il 2014, una sfida in un'annata in generale considerata difficile. Ma rispetto al Piemonte e al resto d'Italia, nel 2014 la zona del Barbaresco è stata un'enclave speciale, con una situazione climatica molto favorevole.

Denominazione: Barbaresco DOCG

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: 2008 – 2009

Tipo di terreno: marne grigie calcareo-sabbiose

Esposizione: un vigneto a Ovest e uno a Est

Vendemmia: inizio di ottobre

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE

vinificazione tradizionale in rosso delle uve diraspate, con macerazione sulle bucce dai 9 ai 15 giorni in vasche di acciaio a temperatura controllata. Il vino ottenuto matura per 24 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Affina in bottiglia per almeno 4 mesi prima di lasciare la cantina.





CARATTERI ORGANOLETTICI

colore rosso granato profondo, con riflessi rosa antico all'unghia; profumo intenso e fruttato che ricorda il lampone e la confettura, ma anche la violetta. Le sensazioni eteree si accompagnano a note speziate dolci e accenni di cacao; sapore caldo, lungo, persistente e leggermente tannico. Il retrogusto riporta le note fruttate.

ABBINAMENTI IDEALI

la struttura e l'intensità fruttata del vino suggeriscono, oltre al tradizionale accostamento alle carni rosse, l'abbinamento all'anatra o al maiale, grigliati o fritti, anche serviti con salse agrodolci o speziate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

CONSERVAZIONE

versatile e accattivante, Autinbej si esprime con grande personalità già a 3 anni dalla vendemmia e promette di crescere ancora per 10-15 anni. Si consiglia di conservarlo con 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

cadelbaio@cadelbaio.com

www.cadelbaio.com


CA' DEL BAIO

