

Vigna dacapo
Barbera d'Asti Nizza

d.o.c.g.



Vigna dacapo

Barbera d'Asti Nizza

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera 100%

Superficie vitata: 1,23 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso, sabbioso.

Vigneti: il vigneto Dacapo è ubicato ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot, Si tratta di un Cru riconosciuto e apprezzato. L'esposizione è sud-est, altitudine da 200 a 220 mt. s.l.m.

Raccolta: diradamento dei grappoli in agosto e raccolta manuale in cassette in ottobre.

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e lunga macerazione a contatto con le bucce a cappello sommerso per circa 30 gg. con il controllo della temperatura (27/28°C) e l'aggiunta di lieviti autoctoni. Subito dopo la fermentazione alcolica viene immesso per almeno 12 mesi in barrique di rovere da 225 lt dove svolge la fermentazione malolattica per poi ivi riposare per almeno 12 mesi. In caso di Riserva i mesi di permanenza in legno diventano 18. L'imbottigliamento viene effettuato senza filtrazione e successivamente si affina in bottiglia per altri 6 mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso granato intenso con tipici riflessi violacei, ampio, etereo e complesso con profumi di prugna e mallo di noci, sentori di tabacco liquirizia e cannella. Strutturato e ben equilibrato, profondo e di lunga persistenza, con finale leggermente speziato.

Temperatura di degustazione: 18 °C

Abbinamenti: si abbina egregiamente con piatti a base di tartufo. Ottimo con bolliti, brasati, selvaggina, stracotti e stufati.

Tendril: Barbera 100%

Surface of the vineyards: 1.23 Ha

Soil: marlstone, calcareous, clayish, partly sandy.

Vineyards: the vineyard Dacapo is located in Agliano Terme, grown in guyot system. It is an officially recognized and appreciated Cru. 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, skin maceration process follows for 30 days. Fermentation is at controlled temperature (27/28°C) with addition of indigenous yeasts. After the alcoholic fermentation, the wine is transferred in barrique. Here the malolactic fermentation process takes place. The wine remain in barrique for at least 12 months. In case of Riserva, the number of months will be 18. Bottling is made without filtering. Finally the wine remains in bottle to age for additional 6 months before distribution.

Characteristics: intense garnet red with typical purple reflections. Ethereal and complex with scents of plum, tobacco, licorice and cinnamon. Full body and well balanced, deep and with long persistence with a lightly spicy finish.

Tasting temperatures: 18 °C

Food arrangements: perfectly paired with dishes with truffles. Excellent with meat with sauces, stews and game.

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