

Sanbastiàn – Barbera d'Asti

d.o.c.g.



Sanbastiàn – Barbera d'Asti

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera d'Asti 100%

Superficie vitata: 1,0 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e sabbioso.

Vigneti: i vigneti sono ubicati ad Agliano Terme, coltivazione a Guyot, esposizione sud/sud-est, altitudine da 220 a 250 mt. s.l.m.

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

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e macerazione a contatto con le bucce per circa 10 gg. con il controllo della temperatura (27/28 °C) e con l'aggiunta di lieviti selezionati. In seguito viene svinato in vasche d'acciaio inox, dove si svolge la fermentazione malolattica controllata della temperatura (20°). Il vino è successivamente lasciato decantare fino ad inizio primavera ed infine imbottigliato. In seguito verrà lasciato affinare in bottiglia ancora 6 mesi prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso rubino con riflessi violacei, elegante con profumi intensi e sentori di fragola, lampone e mora. Di buona struttura, morbido, piacevole e armonico, ben equilibrato nel rapporto acido/tannico. Buona la persistenza e finale vinoso.

Temperatura di degustazione: 14/16 °C

Abbinamenti: ideale per salumi nostrani, risotti, arrostiti e formaggi semiduri stagionati. Ottimo con la "Bagna Cauda" accompagnata ad ortaggi di stagione.

Tendril: Barbera d'Asti 100%

Surface of the vineyards: 1.0 Ha

Soil: calcareous, clayish and slightly sandy.

Vineyards: the vineyards are located in Agliano Terme, grown in guyot system, exposition South, South-East, altitude from 220 to 250 mt. a.s.l.

Harvest: grape thinning in July/August. Handcrafted harvest in small boxes in October.

Wine making process: after destemming and pressing, skin maceration process follows for 10 days. Fermentation is at controlled temperature (27/28°C) with addition of selected yeasts. The marc is separated from the wine which is placed in steel tank, where the malolactic fermentation at controlled temperature takes place (20°C). The wine is then left to decant till the following spring and finally bottled in early summer. Then it will remain to age in bottle for six months before distribution.

Characteristics: bright ruby red colour with purple reflections, elegant with hints raspberry, blackberry and strawberry. Very fruity and fresh, it is well balanced between acidity and tannin, with a good and pleasant structure. Good persistence and vinous finish.

Tasting temperatures: 14/16 °C

Food arrangements: it matches perfectly with a risotto, agnolotti, pasta, braised beef and cheese. Perfect with "Bagna Cauda" and season's vegetables.

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