

Barbera d'Asti DOCG Superiore *Antica Cascina Carelli Alla Montà*



Denominazione: Barbera d'Asti DOCG

Vitigno: 100% Barbera

Comune: Castelnuovo Calcea (AT), area del Nizza

Gradazione alcolica: 14/15% vol.

Acidità totale media: 6 g/l

Estratto secco medio: 28/29 g/l

Zuccheri residui medi: 5 g/l

Descrizione: Questo vino nasce da un antico vigneto sulle splendide colline di Castelnuovo Calcea, acquistato nel 2016 e recuperato da Maurizio Rosso nel 2017 con l'obiettivo di rilanciare la grande tradizione della Barbera Superiore del prestigioso territorio intorno a Nizza Monferrato.

Il territorio del Nizza, nel cuore del Piemonte, è noto per le condizioni ideali per la coltivazione della Barbera. I terreni sabbioso-argillosi, ricchi di minerali e caratterizzati da un ottimo drenaggio, insieme a un clima caldo e soleggiato e alle brezze serali più fresche, permettono alle uve Barbera di raggiungere livelli di maturazione e complessità eccezionali. Questo terroir dà origine a vini dalla grande concentrazione di frutto, dalla vivace acidità e dall'eccellente potenziale di invecchiamento.

Vendemmia: Manuale, tra metà e fine settembre.

Vinificazione: Fermentazione tradizionale in vasche di acciaio a temperatura controllata per circa 15 giorni, con follature regolari per favorire l'estrazione del colore e degli aromi.

Invecchiamento: 18 mesi in botti di rovere, seguiti da 6 mesi di riposo in vasca o in bottiglia, a seconda dell'annata.

Colore: Rosso rubino intenso con vividi riflessi violacei.

Profumi: Intensi sentori di ribes nero, ciliegia nera e prugna, accompagnati da note di pepe, liquirizia, chiodi di garofano e anice stellato.

Gusto: Corposo e vibrante, con una spiccata acidità, tannini setosi e note di frutta scura, spezie e un accenno di liquirizia. Il finale è lungo ed equilibrato, con un persistente retrogusto fruttato.

Abbinamento: Carni arrosto, primi piatti saporiti, formaggi stagionati e piatti della tradizione piemontese, come gli agnolotti del plin.

Temperatura di servizio: 18–20 °C.