

“Sanbastiàn”
Barbera d’Asti

d.o.c.g.



“Sanbastiàn” Barbera d’Asti

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera d’Asti 100%

Superficie vitata: 1,6 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e sabbioso.

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

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

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice seguita da macerazione delle bucce e fermentazione per circa 15-20 gg a temperatura controllata. Al termine delle due fermentazioni viene travasato in tino di rovere francese da 55hl dove resterà per 11 mesi circa in affinamento fino alla successiva vendemmia. Viene imbottigliato in novembre o dicembre e resta ancora qualche mese in bottiglia prima della distribuzione.

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

Temperatura di degustazione: 14/16 °C

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

Tendril: Barbera d’Asti 100%

Surface of the vineyards: 1.6 Ha

Soil: calcareous, clayish and slightly sandy.

Vineyards: the vineyards are located in Agliano Terme, grown in guyot system, exposition East, South-East, altitude from 220 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 and fermentation follows for about 15-20 days at a controlled temperature. After fermentation the wine is transferred in a big cask of French Allier of 55 hl where it remains for about 11 months till the following harvest. The wine is then bottled in November or December and remains to age in bottle for additional 3 months before distribution.

Characteristics: bright ruby red color with purple reflections, elegant with hints of cherry, blackberry and strawberry. Very fruity and fresh, it is well balanced between acidity and tannin, with a good and pleasant structure and good persistence.

Tasting temperatures: 14/16 °C

Food arrangements: it matches perfectly with 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

cell. +39 335 7091570

salesoffice@dacapo.it

renata.bonacina@dacapo.it

www.dacapo.it

P.IVA/CF 03686510045

dacapo



Cà ed Balos