

“Valrionda” Barbera d’Asti

d.o.c.g.



“Valrionda” Barbera d’Asti

d.o.c.g.

Vitigno: Barbera d’Asti 100%

Superficie vitata: 1,6 Ha

Terreno: marnoso calcareo, argilloso e parzialmente sabbioso.

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

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

Vinificazione: pigiadiraspatura soffice e lunga macerazione a contatto con le bucce per circa 15-20 gg. con il controllo della temperatura. Dopo la fermentazione alcolica e malolattica in acciaio, viene travasato in botte grande di rovere francese dove riposa per 12 mesi circa. Segue l’imbottigliamento e affinamento per 6 mesi in bottiglia prima della distribuzione.

Caratteristiche: di colore rosso granato intenso con tipici riflessi violacei, ampio e complesso con profumi di prugna e frutti di bosco, sentori di tabacco e cacao. Vellutato e armonico, di corpo e ben equilibrato, profondo e di lunga persistenza.

Temperatura di degustazione: 16/18 °C

Abbinamenti: accompagna risotti e paste ripiene, stufati, arrostiti, selvaggina e formaggi stagionati.

Tendril: Barbera d’Asti 100%

Surface of the vineyards: 1.6 Ha

Soil: marlstone, clayish and partly sandy.

Vineyards: the vineyard is located in Agliano Terme, grown in guyot system. Exposition is East. Altitude 220 mt. a.s.l.

Harvest: cluster thinning in July/August and hand-crafted harvest in October.

Wine making process: after destemming and pressing, the maceration process and alcoholic fermentation follows for 15 -20 days at controlled temperature. After the alcoholic and malolactic fermentation, the wine is transferred in an oak barrel of French Allier, where it will remain for at least 12 months. Finally, after bottling, the wine will age for additional 6 months before distribution.

Characteristics: intense garnet red with typical purple reflections. Complex with aromas of plum and red berries, and scents of tobacco and cocoa.

Velvety, full body, well balanced, deep wine with long persistence.

Tasting temperatures: 16/18 °C

Food arrangements: perfectly paired with risotto, ravioli and pasta. Excellent with stew, roast beef, game and seasoned cheeses..

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