

Barbera d'Asti Amormio

Producteur : Antonio Bellicoso

Appellation : DOCG Barbera d'Asti

Millésime : 2013

Lieu de production : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Cépages : Barbera 100%

Vinification : Les raisins vendangés manuellement subissent un égrappage et un foulage doux. Durant les 3 premiers jours de la fermentation (minimum 20 jours), un remontage est effectué 2 à 3 fois par jour afin de favoriser l'extraction de substances polyphénoliques et aromatiques. L'affinement a lieu durant 12 mois dans des cuves en inox et ensuite 2 à 3 mois en bouteille. Ce vin ne subit aucune filtration.

Rendement : 6.000 kg/ha - Environ 1 kg par plante

Description : Sa robe est d'un rouge rubis et son parfum intense rappelle la griotte et la mûre mûre. Il présente une somptueuse douceur en bouche avec un retour rétro-olfactif de merise mûre. Son onctuosité et son acidité se manifestent avec une harmonie et un équilibre exceptionnel. Un vin riche de caractère pour les connaisseurs !

Accompagnement : Ce vin se marie parfaitement avec les rôtis et les viandes rouges grillées, mais aussi avec les fromages à moyenne et longue maturation.

Température de service : 16 °C

Alcool : 14,5%

Production : 7.000 bouteilles

Potentiel de garde : 10 à 12 ans



© Copyright Vinintensi

Producent : Antonio Bellicoso

Appellatie : DOCG Barbera d'Asti

Jaartal : 2013

Productiestreek : Montegrosso d'Asti - Piemonte

Druivensoorten : Barbera 100%

Vinificatie : De druiven zijn handmatig geoogst, ontrist en zacht gekneusd.

Tijdens de eerste 3 dagen van de maceratie (minimum 20 dagen), wordt 2 tot 3 keer per dag een remontage uitgevoerd om de extractie van de polyfenolische en aromatische extracten te verhogen.

De rijping vindt plaats in tanks van roestvrij staal voor ongeveer 12 maanden en dan nog 2 tot 3 maanden in de fles. Deze wijn wordt niet gefilterd.

Opbrengst : 6.000 kg/ha - Ongeveer 1 kg per wijnstok

Omschrijving : Zijn robijnrode kleur en intens aroma doet denken aan zure kersen en rijpe braambessen. In de mond een overvloedige zachtheid en een retronasaal van rijpe wilde kers.

Een elegant en evenwichtig samenspel tussen smeugigheid en frisheid.

Een karakterwijn voor de kenners !

Gerechten : Deze wijn past perfect bij gebraden rood vlees, maar ook bij kazen met gemiddelde en lange rijping.

Serveertemperatuur : 16 °C

Alcohol : 14,5%

Productie : 7.000 flessen

Bewaarpotentieel : 10 tot 12 jaar