

Altea

Barbera d'Asti superiore



La Barbera, sin dall'antichità, è senza dubbio il vitigno più diffuso nel nostro territorio. Un vino sincero e generoso, che viene impreziosito dall'affinamento in legno e gode inoltre di un ottimo rapporto prezzo/qualità.

TIPOLOGIA

Vino rosso fermo affinato

TAPPO

Sughero naturale

VITIGNO

100% Uve Barbera

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino dal profumo schietto, che ricorda il cioccolato e le ciliegie. Sapore asciutto, piacevolmente amarognolo, di gusto pieno e armonico. Altea è il tipico vino da tutto pasto, che si accompagna mirabilmente con antipasti caldi, riso, pasta e ogni tipo di carne.

BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

TENUTA

ALL'INVECCHIAMENTO
6 - 8 anni

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

La Barbera si sposa con una cucina ricca di sapori antichi e sostanziosa, come dettava la tradizione piemontese. Si accompagna con il riso, la pasta e ogni tipo di carne; splendida poi con gli agnolotti dai differenti ripieni, a seconda dell'usanza e della stagione. Naturalmente si esalta sugli stracotti, ai quali ha apportato sapore già durante la cottura.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Fermentazione a contatto con le bucce per 12 giorni, ad una temperatura di 28-30° C. Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. L'80% della massa matura in tonneau di 500 litri per circa 12 mesi, mentre il restante 20% in barriques di rovere francese da 225 litri. Successivamente si assemblano i legni e si mette a dimora per ulteriori sei mesi in botti di Rovere da 3000 litri.

CURIOSITÀ

Il nome Altea è stato dato questo vino nel 1997 quando nacque la secondogenita di Franco Cavallero, che porta l'omonimo nome.

GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

BOTTIGLIA

Bordolese