

BARBERA D'ASTI DOCG

CA' D' GAL DESCRIZIONE VIGNETO

Posizione geografica: A sud della regione Piemonte, Nella zona della Langa Astigiana, 35 Km ad est della città di Alba

Geologia del suolo: Terziario composto da sedimentazione marina. Colline di terreno molto friabile di medio impasto, con percentuali più elevate di calcare nei versanti a sud, chiamati "sori"

Clima: Temperato freddo. Ad inverni molto rigidi si alternano stagioni intermedie con buona piovosità specialmente in autunno. Le estate sono generalmente calde e con un alto tasso di umidità atmosferica, di norma molto siccitose

Superficie: Superficie vitata totale dell'azienda: 11,70 Ha

Suddivisione produttiva:

Ha 7,00 produzione Moscato d'Asti "Lumine"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigneti di Ca' d' Gal"

Ha 1,00 produzione Moscato d'Asti "Vigna Vecchia"

Ha 1,50 produzione Asti Spumante

Ha 1,20 impiantati a Chardonnay+Sauvignon, Barbera d'Asti, Freisa, Pinot Nero

BARBERA D'ASTI DOCG

Vitigno: Barbera d'Asti (Ha 00,50,00)

Età media del vigneto: 50 anni

Densità: 5.000 viti per Ha

Sistema di allevamento: Potatura Guyot con conseguente filare a spalliera alta mt 1,80

Vendemmia: Manuale tra fine settembre e primi di ottobre

Resa per ettaro: Hl 50. Questa resa è dettata sia dall'età del vigneto che dalle accurate scelte agronomiche che normalmente adottiamo per tutti i nostri impianti

Vinificazione: A seguito della raccolta delle uve si effettua la pigia diraspatura per eliminare i graspi. Ad una fermentazione da lieviti autoctoni, segue la macerazione delle bucce con rimontaggi del cappello manuali, per circa 15 giorni. Dopo una prima svinatura dalla vinaccia, vengono effettuati travasi nell'anno di riposo in acciaio inox

Imbottigliamento: Il vino senza ne chiarifiche ne filtrazioni viene imbottigliato nell'autunno dopo la vendemmia

CARATTERISTICHE

La produzione per questa Barbera d'Asti è proveniente dalla zona di Cassinasco, definita anche la porta della Langa Astigiana.

Questo vino rappresenta una particolare scelta produttiva per la nostra azienda, sia per la provenienza territoriale, che per la qualità e le caratteristiche dei vigneti utilizzati. Vigneti di oltre 50 anni, dalla grande personalità e dalle bassissime rese, caratterizzate da grappoli piccoli ma di straordinaria intensità ed equilibrio in ogni loro componente.

Un vino importante quindi, in grado di identificarsi al meglio nel vitigno Barbera e nel suo territorio.

Pieno, morbido e caldo in apertura si distende successivamente grazie ad un buon apporto di freschezza, che lo rende contemporaneamente strutturato ma anche di piacevole ed elegante beva. Ottimo accompagnamento ai salumi, con i ravioli del plin, per il classico carrello del bollito misto o ancora accanto ad un formaggio di lunga stagionatura.

