



Barbera d'Asti La Crena 2009

Denominazione: D.O.C.G.

Regione: Asti, Piemonte

Varietà: 100% Barbera

Vinificazione: 1996

Vigneto: dal vigneto singolo in La Crena sito nel comune di Agliano d'Asti con 4.800 piante per ettaro coltivate a gouyot. Il vigneto è stato impiantato nel 1932 su terreno limo tendenzialmente argilloso. Esposizione sud. Superficie totale di 3 ettari. La produzione per ettaro è di 22 hl. 16 gg. di fermentazione alcolica in tine in acciaio aperte, con sistema di fungature meccaniche, "délestage" e numerosi rimontaggi all'aria, il tutto ad una temperatura tra 26-32° C. Appena finita la fermentazione alcolica viene spostato in barriques dove fa la malolattica.

Invecchiamento: in barriques/botte per circa 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.

Descrizione: "Il Barbera d'Asti La Crena è un vino emozionante. Frutti rossi concentrati, minerali, spezie e egno francese escono tutti insieme in questa opulenta Barbera d'Asti La Crena. Oggi questo vino e' naturalmente abbastanza primario ma con qualche anno di bottiglia svilupperà sicuramente molte sfumature terziarie. Generalmente le mie più belle esperienze con La Crena le ho vissute dopo 10 anni di invecchiamento in bottiglia, e ho capito che questo è un vino che non ha rivali". (Antonio Galloni – The Wine Advocate).

Combinazioni: stufati, pasta con verdure di stagione, pollame condito con ricche salse, selvaggina, arrostiti di carne e formaggio forte.

Alcol: 14.58 % Alc. by vol.

Acidità totale: 5,90 g/L.

Estratto secco totale: 32,10 g/L.

Bottiglie: 9.760 bottiglie - 120 magnum

