



VIGNAQUARANTI



THELÈM
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE

www.vignaquaranti.com
info@vignaquaranti.com



VIGNAQUARANTI
THELÈM
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE

Vitigno nobile, amato e odiato proprio per la sua peculiarità di essere molto soggetto al clima e ai terreni. Pochi, infatti, sono i terroir viticoli dove la Barbera si può esprimere al massimo concedendo struttura, eleganza e la connaturale persistenza. Il piccolo appezzamento del Vallone che Vignaquaranti possiede nel comune di Castelletto Molina, vicino a Nizza Monferrato, ne è uno straordinario esempio. Le viti di cinquant'anni sono piantate con esposizione sud-est su terreni franco-sabbiosi. Le basse rese di produzione determinate dall'età della vigna, consentono un ottimale equilibrio vegetativo e

produttivo. All'interno dell'appezzamento, durante la vendemmia manuale, le uve destinate a questo Barbera Superiore sono selezionate solo tra le viti meglio esposte. Il risultato è un'uva carica di zuccheri che ha potuto sintetizzare in grande concentrazione tannini maturi e sostanze aromatiche. Queste uniche e necessarie caratteristiche permettono, dopo la fermentazione ed una successiva macerazione, di affinare questo prodotto in piccole barrique di rovere francese in parte nuove ed in parte usate. L'affinamento di oltre dodici mesi, monitorato con attenzione da enologo e cantiniere e caratterizzato da batonages mensili, permette alla struttura di evolversi ed affinarsi e ai profumi intensi e dirompenti di diventare più maturi ed eterei. Il Barbera d'Asti Superiore Thelèm si presenta quindi al naso con le tipiche note di confettura, spezie e cacao. In bocca ritroviamo un vino dalla grande struttura ed intensità caratterizzata da tannini maturi e morbidi con una prolungatissima persistenza delle note retrognostive.

VITIGNI Barbera 100%

TERRENO Franco-sabbioso

ESPOSIZIONE Sud-est

SESTI D'IMPIANTO 4500 piante/ha

**FORMA
DI ALLEVAMENTO** spalliera, potatura guyot

RESA PER ETTARO 40 q.li/ettaro

VENDEMMIA manuale, metà Settembre

VINIFICAZIONE tradizionale con breve macerazione a freddo e rimontaggi giornalieri

COLORE rosso rubino molto intenso con tenui riflessi aranciati

PROFUMO confettura, spezie, cacao

SAPORE strutturato, intenso, elegante, con grande persistenza

ALCOOL 14% - 14,5%

DEGUSTAZIONE temperatura di servizio 20°C

ABBINAMENTI secondi piatti a base di carne, arrosti, grigliate, formaggi stagionati

