



VIGNAQUARANTI
THELÈM
BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG

VIGNAQUARANTI SOCIETA' AGRICOLA
+39 329 3254088
info@vigna Quaranti.com
P.IVA 01700000050



Vitigno nobile, considerato in passato spesso a torto poco adatto alla produzione di vini di lungo affinamento. Pochi, infatti, sono i terroir viticoli dove la Barbera si può esprimere al massimo concedendo struttura, eleganza e la sua peculiare persistenza. Il piccolo appezzamento che Vigna Quaranti possiede nel comune di Castelletto Molina, vicino a Nizza Monferrato, ne è un eccellente esempio. Le viti di cinquant'anni sono piantate con esposizione sud-est su terreni franco-sabbiosi. La vigna viene gestita con grande razionalità della potenzialità produttiva, grazie soprattutto all'età delle vigne. Le uve destinate a questa Barbera Superiore sono, all'interno dell'appezzamento, solo quelle delle viti meglio esposte selezionate durante la vendemmia manuale, che riescono a raggiungere profili di maturazione tecnologica e fenolica eccellenti. L'uva viene pigiata e sottoposta ad una fermentazione contraddistinta da macerazioni lunghe. L'affinamento prosegue poi in piccole barriques di rovere francese in parte nuove ed in parte usate, e si prolunga per almeno 18 mesi, nei primi dei quali viene periodicamente praticato il cosiddetto "batonnage" per la risospensione delle fecce più fini. Questo tipo di affinamento permette alla struttura del vino di evolversi principalmente sotto il profilo della tannicità 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 lunghissima persistenza delle note retrogustative.

VITIGNI	barbera 100%
TERRENO	franco-sabbioso
EXPOSITION	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	fiori bianchi, frutta a polpa gialla confettura, spezie, cacao
SAPORE	strutturato, intenso, elegante, con grande persistenza
ALCOOL	14,5%
DEGUSTAZIONE	temperatura di servizio 20°
ABBINAMENTI	secondi piatti a base di carne, arrostiti, grigliati, formaggi stagionati

