

il. Bacialé

“Il Bacialé”, in dialetto piemontese, è lo sponsale, colui che combina i matrimoni. Questo vino infatti nasce da un perfetto matrimonio tra barbera e altre uve.

Denominazione

Monferrato Rosso D.O.C.

Uva e Vigneto

Barbera proveniente dai vigneti di Castelnuovo Calcea; Merlot proveniente dai vigneti di Rocchetta Tanaro e San Marzano Oliveto; Cabernet Sauvignon dai vigneti di Rocchetta Tanaro e San Marzano Oliveto; Cabernet Franc dai vigneti di Rocchetta Tanaro; Pinot Nero dal vigneto di San Marzano Oliveto.

Ogni varietà è raccolta e vinificata separatamente iniziando per grado di maturazione, dal Pinot Nero, poi Merlot, Barbera, Cabernet Franc e infine Cabernet Sauvignon.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano vengono ulteriormente selezionate da personale esperto prima della diraspa-pigiatura soffice che assicura maggiore integrità dell'acino ed evita le indesiderate note erbacee. Le fermentazioni avvengono in tini di acciaio che garantiscono meglio di altri materiali lo svolgimento in ambienti privi di contaminazioni e la possibilità di mantenere sotto controllo la temperatura. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi (giornalmente circa ogni 6 ore) e délestage (un paio nei primi 15 giorni) per un periodo complessivo di circa 3 settimane. Al termine i vini vengono travasati in barrique per ottimizzare la stabilizzazione del colore e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Si passa poi alla fase di affinamento in barrique selezionate in base alle diverse tipologie di vino per 12 mesi e infine all'assemblaggio.

L'assemblaggio è preceduto da un'attenta degustazione per decidere la composizione, che può variare percentualmente ogni anno.

Servizio

Servire a 16-18°.

Formati

0,75 L – 1,5 L – 3 L – 5 L – 12 L



“Braidà”