



LA TOTA

BARBERA D'ASTI

DENOMINAZIONE D'ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

Da uve Barbera in purezza provenienti da vigneti differenti per età, esposizione, tipo di terreno e clone. Le uve vengono raccolte e vinificate separatamente e solo dopo la fermentazione malolattica si provvede all'assemblaggio finale.

IN VIGNA: Diradamento dei grappoli nella prima metà di agosto al momento dell'invasatura.
Produzione per ceppo 1,2 – 1,4 Kg. Raccolta manuale delle uve in cassette nella seconda parte del mese di settembre.

IN CANTINA: Scelta e controllo delle uve sul tavolo di cernita seguita da diraspigiatura soffice.
Fermentazione sulle bucce in vasca di acciaio alla temperatura di 28 – 30 °C per 12 – 15 giorni con delestage e rimontaggi delicati.

AFFINAMENTO: Malolattica in acciaio e successivo travaso in botti e barriques di rovere francese (Allier e Tronçais).

PRODUZIONE: 100.000 bottiglie.

FORMATI: 0,75 – 1,5 – 3 – 5 litri

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore rosso rubino intenso con venature purpuree. Profumo intenso e vinoso con note di prugna matura e leggera vaniglia da rovere. Gusto pieno, denso, morbido con equilibrio tra le note di spezie, la vaniglia del legno e la frutta rossa. Evolve e si esprime bene per 6 – 8 anni in bottiglia.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: È un vino dai molteplici abbinamenti in tavola, primi piatti, carni rosse e bianche, formaggi di media stagionatura non erborinati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18 °C

Marchesi Alfieri