



## BARBARESCO ASILI

### Denominazione:

Barbaresco d.o.c.g. Asili

### Provenienza:

Menzione Geografica Aggiuntiva ASILI, comune di Barbaresco.

### Vinificazione:

Macerazione in rosso tradizionale di 25-30 giorni, con fermentazione a temperatura controllata in vasche di cemento e frequenti rimontaggi; malolattica in acciaio.

### Maturazione e affinamento:

Il vino matura per almeno 18/24 mesi in botti grandi (30 Hl) in rovere di Slavonia di circa 15 anni di età;

### Imbottigliamento:

Avviene con le temperature favorevoli dell'estate per evitare rischi di ossidazioni con le basse temperature, generalmente nel mese di luglio dopo 3 anni di affinamento in botte. Successivamente le bottiglie vengono stoccate in orizzontale ad una temperatura di 16-18 C°.

### Conservazione:

Questo vino è adatto a un lungo invecchiamento. Si consiglia di mantenere le bottiglie coricate in luogo con temperatura ed umidità controllate (16-18 C° e 60%) ed al riparo dalla luce.

### Vigneto:

Il vigneto è situato nella sottozona "Asili", foglio di mappa n° VI particella 40,281 con esposizione completamente a Sud-Est a 265 mt slm, vinificato per la prima volta come vigneto singolo nel 1971.

**Vitigno:** Nebbiolo Lampia

**Composizione del terreno:** Marne di Sant'Agata Fossile di tipo grigio chiaro, con prevalenza di sedimenti di sabbia, la quale conferisce ai vini caratteri più femminili.

**Forma di allevamento:** sistema Guyot - un solo tralcio di 8-10 gemme e uno sperone di 2-3 che costituisce il tralcio per la vendemmia successiva.

**Ceppi/Ha:** 2500.

**Quantità di uva/Ha:** 80 quintali.

**Anno di impianto:** 2001.

**Epoca di vendemmia:** La conformazione della sottozona ad anfiteatro e la particolare esposizione più fresca a Sud-Est fanno sì che la maturità fenolica si allunghi oltre la prima settimana di Ottobre, in particolare in annate più fresche.