



Asili

Barbaresco DOCG 2011

Cà del Baio

Il vino Asili di Ca' del Baio è un Barbaresco Docg prodotto tra le suggestive colline del comune di Barbaresco, sito di massima espressione per l'uva Nebbiolo. Sito in cui la famiglia Grasso continua a custodirne i valori e le vigne, che regalano un vino raffinato ed elegante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbaresco
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Asili
Vitigno	Nebbiolo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso granato brillante
Gusto	Avvolgente e vibrante, sorretto da una trama tannica integrata e non invasiva
Profumo	Intenso, con sentori di lavanda, pino, petali di rosa, note di erbe aromatiche, spezie e goudron
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse stufato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Tipologia terreno	Marne bluastre calcareo-argillose
Epoca vendemmia	Fine settembre - ottobre inoltrato
Tipo raccolta	Manuale
Vinificazione	Macerazione a temperatura controllata in tini di legno. La permanenza a cappello sommerso prosegue per circa 60 giorni
Maturazione	Il vino matura per 40 mesi in tonneaux di secondo e terzo passaggio
Affinamento	12 mesi in bottiglia