La Crena

Barbera d'Asti DOCG 2011

Vietti

Il Barbera d'Asti Docg La Crena Docg Vietti nasce nell'omonima regione, La Crena, nel Comune di Agliano d'Ast. Le uve provengono da un vigneto posizionato ad Agliano e impiantato nel 1932. E' una Barbera di assoluto livello, dal grande corpo e dalla grande struttura dotato di grande longevità. Un vino decisamente emozionante.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Barbera d'Asti
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Piemonte
Localizzazione	Agliano d'Asti
Vitigno	Barbera 100%
Gradazione	15.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino
Gusto	Fresco, intenso e di buona persistenza Servire
Profumo	Aromi di frutta matura e concentrata di mora rossa e ciliegia con nota di spezie tostate
Abbinamenti	Zuppe di verdura, primi con verdura, secondi piatti di carni bianche con ricche salse, secondi piatti di selvaggina, secondi piatti di carni rosse arrosto, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	18° - 20° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Bibenda 4 Grappoli

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud
Allevamento	Guyoy
Densità impianto	4.800 piante per ettaro
Età ceppi	Oltre 80 anni
Resa per ettaro	25 hl
Vinificazione	20 giorni di fermentazione alcolica in tini in acciaio con sistema di fungature meccaniche, "délestage" e numerosi rimontaggi all'aria a 32° C
Maturazione	Appena finita la fermentazione alcolica viene spostato in barriques dove fa la malolattica.

Affinamento	**In barriques/botte per circa 16 mesi. Imbottigliato senza filtrazione.**