

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'invaiaatura.

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 diraspapigiatura soffice.

Fermentazione sulle bucce in vasca di acciaio alla temperatura di 28°-30° per 12-15 giorni con delestage e rimontaggi delicati.

AFFINAMENTO

Malolattica in acciaio e successivo travaso in barriques di rovere francese (Allier e Tronçais) da 225 litri e 500 litri di 2° e 3° passaggio per circa 1 anno.

In bottiglia per 3 – 6 mesi a temperatura controllata di 15° C prima della messa in commercio.

PRODUZIONE

60.000 bottiglie.

FORMATI

0,75 - 1,5 - 3 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