

BARBERA D'ASTI DOCG

Le Orme

ANNATA: 2022

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "È stata un'annata caratterizzata da scarse precipitazioni e con un anticipo vegetativo di 2 settimane. Per favorire il mantenimento degli aromi, della freschezza ed evitare danni da sole e calore, nell'annata 2022 si è mantenuta la vegetazione a copertura dei grappoli e si anticipa la vendemmia manuale che inizia il 13 settembre con una settimana di anticipo con uve perfettamente sane e mature. È stata un'annata in cui la vite ha saputo adattarsi sorprendentemente al clima dando vini estremamente espressivi ed equilibrati."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: Barbera

AREA DI ORIGINE: selezione da diversi vigneti del sud astigiano, con particolare riferimento ai vigneti del podere La Court e Montemareto a Castelnuovo Calcea, La Serra a Montaldo Scarampi e Costa delle Monache ad Agliano
suolo: terreni chiari di origine sedimentaria marina, denominati "Sabbie Astiane" ricche di limo e microelementi

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot e cordone speronato basso

VENDEMMIA: raccolta manuale

VINIFICAZIONE: fermentazione in vasche d'acciaio. 10 giorni di macerazione a contatto con le bucce e bagnatura soffice del cappello con il sistema "a doccia" ad una temperatura compresa tra i 32 e 27 °C. Fermentazione malolattica in acciaio

COLORE: rosso rubino con riflessi violacei

PROFUMO: elegante ed intenso, con note di frutti rossi freschi e maturi quali ciliegia, ribes

GUSTO: armonico, di buona struttura e rotondità, bella sapidità sul finale

ABBINAMENTI: pasta al pomodoro, pizza, pesce alla livornese, carni bianche

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18° C

FORMATI: 0,375 l. - 0,750 l. - 1,5 l. - 3 l.

CHIUSURA: sughero

