

Barbera d'Asti DOCG

Le Orme

ANNATA: 2019

NOTE SULL'ANNATA DEL PRODUTTORE: "La stagione autunno-invernale è iniziata con abbondanti piogge a novembre e moderate nevicate a dicembre seguite da un gennaio asciutto fino ai primi di febbraio quando sono cadute un paio di nevicate; il tutto ha permesso la formazione di un'ottima riserva idrica che si è rivelata preziosa nell'estate. Il decorso stagionale è proseguito una primavera classica, un maggio e giugno caldo e asciutto, abbondanti precipitazioni ad inizio luglio che hanno consentito un proseguimento di maturazioni ideali ed equilibrate durante l'estate calda e asciutta e soprattutto gli ultimi 30 giorni prima della vendemmia con buona escursione termica tra giornate miti e notti fresche.

Ne è scaturita un'annata scarsa in termini quantitativi ma di grandissima qualità con la barbera che si esprime in vini di grande carattere, dal bouquet ricco, con un frutto spiccato e variegato. Al gusto strutturati, freschi, armonici e setosi."

Stefano Chiarlo, winemaker

VITIGNO: barbera

AREA 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

AFFINAMENTO: almeno 16 mesi di affinamento prima dell'uscita in commercio

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

