

BARBERA D'ALBA D.O.C. "Pautasso"

Le Barbere sono vini sui quali l'azienda punta molto, in questi anni hanno visto il maggior incremento viticolo, grazie soprattutto alla ricerca di terreni vocati ed alla potenzialità dei nuovi impianti.

IL VIGNETO: situato sulla collina che domina la cantina, esposto ad ovest, all'interno della sottozona "Castellinaldo"

ALLEVAMENTO: guyot

TIPOLOGIA TERRENO: collina con terreni di medio impasto

VINIFICAZIONE: vendemmiato a mano e le uve trasportate in cantina, qui macerano sulle bucce per circa 10 giorni, fermentando liberamente nei recipienti d'acciaio, dove il vino viene anche conservato

MATURAZIONE: l'imbottigliamento avviene prima della vendemmia successiva e l'affinamento dura 4-5 mesi

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: dotata di un bel colore rubino cardinalizio fino ad arrivare ad un accenno di spezie dolci come anice e cannella. Al gusto risulta pieno e strutturato

ABBINAMENTI: vero simbolo di piemontesità, si accompagna a molti piatti importanti della nostra cucina e non solo. Ama il salame, i risotti con la carne, il bollito, soprattutto le sue salse ed è indispensabile per mitigare gli ardori della "bagna caoda"

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 17-18°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0,75 L

BARBERA D'ALBA D.O.C. "Pautasso"

Barbera wines are taken into great consideration by our winery and they have increased in production in the last years above all because we looked for ideal soils and we invested in new wine-making systems.

AREA OF PRODUCTION: *the vineyard, facing west, is in the hill that overlooked our winery in the middle of "Castellinaldo" subarea*

VINE TRAINING SYSTEM: *guyot*

SOIL TYPE: *hilly ground of medium texture*

VINIFICATION: *the hand-harvested grapes are transported to the winery. Here a process of maceration of the skins starts and lasts for about 10 days with fermentation in stainless steel tanks where the wine is also preserved*

AGEING: *wine is bottled before the following harvesting season and bottle ageing lasts about 4-5 months*

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS: *it has a bright ruby red colour with memoirs of sweet spices as anise and cinnamon. It is a full-bodied and highly-structured wine*

FOOD PAIRINGS: *it is the symbol of Piedmont and it combines with a lot of dishes belonging to our traditional cuisine also - but not only. It goes well with salami, risotto with meat sauces, boiled meats, in particular with their condiments and it is essential to soften the taste of the "bagna cauda"*

SERVING TEMPERATURE: 17-18°C

BOTTLE CAPACITY: 0.75 L

