



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Barbaresco “Asili Riserva”

A Barbaresco, Asili è una collina speciale, dove il suolo è compatto e il cielo regala ogni anno un clima differente. La famiglia Grasso è tra i maggiori proprietari di questo prestigioso lembo di terra e, nel rispetto ciò che hanno fatto le generazioni passate, continua anno dopo anno a custodirne i valori e a coltivarne con cura le vigne di Nebbiolo.

Dopo anni di silenziosa sperimentazione, nel 2011 ha visto la luce il primo Barbaresco Asili nella versione Riserva. Capisaldi di questo vino così prezioso sono l'ambiente Asili (terra e clima), il vitigno Nebbiolo, il nostro lavoro di viticoltori e l'ambizione che ci guida a esplorare sempre nuovi traguardi di qualità e origine.

Denominazione: Barbaresco Docg

Cru: Asili

Zona di produzione: Comune di Barbaresco

Vitigno: Nebbiolo 100%

Anno di impianto dei vigneti: dal 1967 al 2000

Tipo di terreno: marne bluastre calcareo-argillose

Esposizione: Sud/Ovest

Vendemmia: tra fine settembre e inizio ottobre

Vinificazione e maturazione: la pigiatura delle uve, raccolte a mano e selezionate in alcune micro aree del cru Asili, produce il mosto che fermenta con macerazione, a temperatura controllata, in tini di legno insieme a un 10% di uve non diraspate. Nella fase vivace della fermentazione, due follature al giorno consentono l'adeguata estrazione dalle bucce di colori e profumi. Poi, la macerazione a cappello sommerso prosegue a lungo, per circa 45 giorni. Dopo la svinatura, il vino matura per 36 mesi in tonneaux di secondo e terzo passaggio e, infine, l'affinamento in bottiglia si prolunga per 12 mesi di prima della messa in commercio.

Caratteri organolettici: colore rosso granato brillante con sfumature arancione; profumo intenso, con sentori vegetali di lavanda, pino, petali di rosa, note di erbe aromatiche, spezie e goudron; il sapore è secco, pieno, caldo, ma assolutamente morbido e vellutato.

Abbinamenti ideali: si adatta alle carni rosse, brasate e stufate, alla selvaggina, ai formaggi ben stagionati. Con il tempo diventa vino da meditazione. Originale l'abbinamento con il cioccolato.

Temperatura di servizio: 18°C

Conservazione: già pronto da degustare appena giunge sul mercato, dà ancora il meglio di sé dopo 10-20 anni. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.

Confezionamento: Il Barbaresco Asili Riserva si è meritato un vestito esclusivo, che riprende vecchi spunti grafici di famiglia. Originale e rispettosa dell'ambiente è anche la cassetta singola, di legno riciclato e marchiata a fuoco.

Az. Agr: CA' DEL BAIO di Giulio Grasso
Via Ferrere, 33 – TREISO – PIEMONTE – ITALY
TEL\FAX +39 (0)173 638219
p.IVA 02313590040 – C.F. GRS GLI 59C27 A124P
cadelbaio@cadelbaio.com
www.cadelbaio.com