



CA' DEL BAIO®

Azienda Agricola

Barbaresco "Asili"

Da questo vigneto, coltivato in uno dei Cru di Langa più conosciuti al mondo, ha inizio la storia di Ca' del Baio e in questo vino è racchiuso il frutto prezioso delle nostre vigne più vecchie, raffinato ed elegante.

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: le uve diraspate e pressate fermentano sulle bucce in vasche di acciaio termo-condizionate dai 5 ai 30 giorni. Il vino matura per 24 mesi in legno, parte in botti grandi di rovere e parte in tonneaux. Affina in bottiglia per 6 mesi.

Caratteri organolettici: colore brillante rosso granato con sfumature aranciate; profumo intenso, con profumi fruttati di marasche e floreali di violetta. Note speziate di pepe nero, liquirizia e goudron; sapore secco, caldo, morbido, rivela un gusto vellutato, ricco e persistente.

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

Temperatura di servizio: 18°C

Conservazione: già pronto a 3 anni dalla vendemmia, dà ancora il meglio di sé dopo 10-15 anni ed oltre nelle annate favorevoli. Si consiglia di conservare la bottiglia coricata, al buio e a temperatura costante.