



ASILI RISERVA

A Barbaresco "Asili" è una collina speciale, dove il suolo e il microclima sono molto diversi rispetto agli altri appezzamenti in Barbaresco. La Famiglia Grasso è tra i maggiori proprietari di questa parcella ma è solo nel 2011 che decide di immettere sul mercato il Barbaresco Asili nella versione "Riserva". Frutto di una lunga e accurata sperimentazione, questo vino è prodotto solo in pochi esemplari ogni anno e vuole raccontare nell'assoluto rispetto delle generazioni passate il Terroir Asili, la varietà Nebbiolo e l'arte della viticoltura secondo la famiglia Grasso.

*raro
e
contemporaneo*



Denominazione	Barbaresco DOCG
Varietà	Nebbiolo
Cru	Asili
Zona di Produzione	Comune di Barbaresco
Impianto del Vigneto	1967
Suolo	Marne bluastre calcareo-sabbiose
Esposizione	Sud/Ovest
Vendemmia	Fine settembre e inizio ottobre

Formato disponibile (L) 0.75 - 1.5

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 tonneau di secondo e terzo passaggio e, infine, l'affinamento in bottiglia si prolunga per 12 mesi di prima della messa in commercio.

Caratteri organolettici: 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: si accompagna a brasati e pasticci di carni rosse e selvaggina, ai formaggi stagionati. Quando è molto maturo non disdegna il cioccolato.

Conservazione: pronto già da quanto immesso sul mercato migliora in modo costante nei 10-20 anni a seguire.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it