



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.

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

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.

BEVI MODERATO E CONSAPEVOLE, QUINDI RESPONSABILE

CA' DEL BAIO È DISTRIBUITO DA:



COMPAGNIA DEL VINO

Partner delle Famiglie del Vino dal 1997

compagnidelvino.it