

CERETTO

Asij *Barbaresco d.o.c.g.*



VIGNETO

Comune: Barbaresco (CN)

Superficie in concessione: Ha 4

Altitudine: da 260 a 280 m s.l.m.

Esposizione: sud-ovest

Terreno: argilla 49%, sabbia 19%, limo 32%; pH 8,12

Anno d'impianto: 1965

VITIGNO

Varietà: Nebbiolo Lampia

Portainnesto: Kober 5BB

Densità: 4300 piante per ettaro

Gemme Ha: 39000

Primo anno di Produzione: 1973

VINIFICAZIONE

Avviene a temperature intorno ai 30° C.

Segue la malolattica, favorita a 18° C dopo una breve macerazione sulle vinacce per circa 7 giorni, dopo la fermentazione alcolica. L'affinamento (24 mesi) si svolge in grandi e tradizionali botti in rovere e parte in piccoli fusti da 3 hl.

VINO

All'olfatto si avverte una buona intensità e persistenza con sentori di fiori appassiti. Al gusto, è armonico con una buona acidità. Ottimale il consumo in tutte le annate fra i 4 e 10 anni; anche fino a 15/20, nei millesimi eccellenti.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 25.000

NOTA

Il Barbaresco Asij, come il Barolo Zonchera, hanno una funzione importantissima per tutelare e garantire l'eccellenza qualitativa dei vini di Bricco Rocche (Barolo) e di Bricco Asili (Barbaresco): infatti, nelle annate minori (2 su 10 statisticamente) i vini affinati nelle due aziende di Castiglione Falletto e Barbaresco, giudicati non sufficientemente idonei a fregiarsi della dizione del cru, sono assemblati con questi due vini base.

ABBINAMENTI: carni anche elaborate