BARBERA D'ASTI DOCG
La Consolina

Vino rosso giovane, speziato all'olfatto e morbido al gusto, che si abbina bene con antipasti, primi e piatti di carne.

CARATTERISTICHE VIGNETO

Collocazione: Comune di Costigliole D'asti;
Vitigno: barbera;
Altitudine: 200 m.s.l.m.;
Esposizione: sud-est;
Origine geologica[1]**:** Marne di Cessole - Alternanze arenaceo-marnose, con intercalazioni di calcari marnosi verso l'alto;
Tipo di suolo[2]**:** Typic Ustorthent, fini e calcarei, dei versanti collinari;
Anno d'impianto: 1960;
Densità d'impianto: 4200 ceppi di vite/ha superficie;
Forma di allevamento: controspalliera;
Sistema di potatura: Guyot;
Resa produttiva in uva: 9000 kg di uva/ha superficie;
Resa produttiva in vino: 6300 l. vino/ha.

VINIFICAZIONE

La vendemmia si effettua tra la fine di settembre e la prima settimana di ottobre.
Trasportata in azienda l'uva è diraspata, pigiata e inviata in vasche di acciaio inox termo-condizionate dove svolge fermentazione alcolica e macerazione. La durata complessiva è di almeno una settimana e la temperatura è di 28-32°C.
Dopo la svinatura ed un travaso il vino è mantenuto sulle fecce fini (*sur lies*), ad una temperatura di 20-22 °C, per un periodo di almeno due mesi e qui completa anche la fermentazione malolattica.
Successivamente, sfruttando il freddo invernale, è lasciato per 3-4 mesi a basse temperature per favorire il deposito del torbido e l'illimpidimento.
Infine nell'estate successiva alla vendemmia la barbera d'Asti D.O.C.G. La Consolina è imbottigliata e dopo alcuni mesi di sosta nella nostra cantina è avviata alla commercializzazione.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino con riflessi violacei;
Odore: ricco di frutta e con note che ricordano le spezie;
Sapore: buona struttura, ma con acidità moderata e tannini morbidi.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Si abbina bene con antipasti, primi e piatti di carne.
Temperatura di servizio: 18 °C

[1] A.VV.Carta geologica d'Italia 1:100.000;
[2] IPLA, 2007. Carta dei Suoli del Piemonte 1:250.000