



MARCO CAPRA

AZIENDA AGRICOLA



BARBERA D'ASTI DOCG "CINQUANTADUE"

Prodotto con uve Barbera

Altitudine: 270m s.l.m.

Tipologia di terreno: calcareo, di medio impasto tendente all'argilloso.

Densità di impianto: 4500 piante/ettaro.

Sistema di allevamento: Guyot tradizionale

Resa per ettaro: 60 quintali

Vendemmia: manuale, si effettua durante la prima quindicina di ottobre, i grappoli scrupolosamente scelti vengono avviati rapidamente alla vinificazione.

Vinificazione: la fermentazione alcolica e la macerazione durano circa 12 giorni, la temperatura viene controllata se supera i 29°C per ottenere la massima estrazione delle sostanze polifenoliche. La fermentazione malolattica attenua l'acidità del vino, tipica del vitigno, conferendogli armonia ed equilibrio. Segue un affinamento in botti di rovere di media capacità per circa un anno.

Descrizione del vino

Colore: rosso granato con riflessi vivaci.

Profumo: ampio e molto persistente, nella generosità di questo vino spiccano sentori di frutti di bosco e confettura di susine.

Gusto: fruttato, persistente e caldo, di buon corpo, fresco.

Abbinamenti gastronomici: a tavola può accompagnare primi piatti di pasta fresca all'uovo con sughi ricchi e saporiti, si abbina ai secondi di carne, il sontuoso bollito misto alla Piemontese, le carni in umido e gli arrostiti. Speciale con i formaggi vaccini di media stagionatura.

Temperatura di servizio: Si consiglia di servirlo ad una temperatura di 18°C in bicchieri piuttosto ampi

Marco Capra Azienda Agricola

Loc. Seirole, 40 Santo Stefano Belbo, 12058 (CN), Piemonte, Italia

Tel. +39 0141 840464 - Cell. +39 335 6556278

info@marcocapravini.it

www.marcocapravini.it

