



**BARBERA D'ASTI**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
E GARANTITA

*piage'* **ROSSO**

**Piagè** o "**Piag**" significa in dialetto piemontese *pedaggio*.

Proprio in quella zona infatti, nel medioevo, all'epoca del feudalesimo, i mercanti dovevano pagare il pedaggio al *Signore del Castello*, proprietario delle terre.

Ancor oggi questa zona, dove sono impiantati i vigneti, viene chiamata con questo nome.

I vini della linea **Piagè** rappresentano uno stile nuovo e di coniugare le tendenze di gusto più moderne ed il carattere di una regione ed un terroir inimitabile come quello piemontese.

#### VINO

DENOMINAZIONE: **Barbera d'Asti D.O.C.G.**  
UVE: **Barbera 100%**  
TIPOLOGIA: **rosso di medio corpo e struttura**  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: **2 - 3 Anni**  
PRODUZIONE MEDIA PER ANNO: **55.000 - in bottiglie da lt. 0,750**

#### VIGNETI

ORIGINE: vigneti di proprietà ed in conduzione  
SISTEMA DI ALLEVAMENTO: **controspalliera a guyot laterale, coltivazione biologica con inerbimento**  
ETA' MEDIA DEGLI IMPIANTI: **10 - 15 anni -**  
DENSITA' D'IMPIANTO: **5000 piante/ettaro**  
TERRENI: **marne calcareo-argillose**  
ESPOSIZIONE: **Sud- Sud/Ovest**

#### VENDEMMIA

PERIODO: **settembre**  
METODO: **raccolta e cernita manuale in vigna ed in cantina**  
RESA PER ETTARO: **in uva 90 quintali (1,8 Kg. per ceppo), in vino 60 ettolitri**

#### VINIFICAZIONE

Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 28/30° C, a contatto con le bucce per circa 12 giorni, con accurati e frequenti rimontaggi. Al termine della fermentazione alcolica viene immediatamente avviata la fermentazione malo-lattica, riscaldando i serbatoi termocondizionati e se necessario tramite inoculazione di batteri malo-lattici per facilitare l'avvio della fermentazione.

#### AFFINAMENTO

Dopo la svinatura, una volta avviata la fermentazione malo-lattica, il vino fiore ottenuto viene lasciato riposare e maturare per alcuni mesi in vasche in cemento periodo necessario per valorizzare le caratteristiche di completezza ed eleganza ed ottenere una perfetta armonia di profumi, conferendo gradevolezza e rotondità al gusto.



**Descrizione:** colore rosso rubino intenso con riflessi porpora, brillante. Aroma pulito, fruttato e vinoso, tipico del vitigno: in evidenza note di frutti rossi e sottobosco, ciliegia e ribes. Sapore fruttato, armonico e corposo, dal finale fresco e persistente.

**Abbinamento:** con terrine di carne e verdure, paste ripiene, carni bianche, formaggio stagionato e saporito.

**Abbinamento raccomandato con la cucina piemontese:** Carne Cruda alla Monferrina, Pasta e Fagioli, Formaggio *Toma Piemontese d.o.p.* .

**Temperatura di Servizio:** 16 - 18° C