



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



**BARBERA D'ASTI DOC 2017
"L'ANFORA"**

Produrre vino in anfora significa produrre un vino differente utilizzando un materiale naturale, un composto a matrice ceramica (ovvero non semplice terracotta, ma argilla arricchita di altri materiali), che permette di rendere le anfore non porose. E' una evoluzione del concetto di anfora in terracotta e una valida alternativa alla barrique, in virtù proprio di una ricerca di maggiore naturalità e di maggiore potenzialità espressiva del vitigno. Il risultato è un vino più fresco, fruttato e bilanciato.

Vitigno

100% Barbera d'Asti.

Terreno

Argilloso calcareo con esposizione sud-ovest.

Area di Produzione

Monferrato Casalese-Astigiano.

Periodo di vendemmia

Fine settembre - inizio ottobre.

Vinificazione

Macerazione intensa con le bucce. Affinamento in anfora per 6 mesi. La struttura microporosa del materiale ceramico, permette la conservazione e l'evoluzione del vino, consentendo uno scambio di ossigeno in minor misure e quindi con tempi di affinamento più lunghi. Rappresenta una valida alternativa al legno, in quanto permette al vino di affinarsi ed evolvere senza acquisire sentori di legno come accade con la barrique. In bottiglia per qualche mese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino intenso, tendente al violaceo, al naso è pulito, ricco di note fruttate e leggero floreale. Al gusto è caldo, armonico con rimandi di mandorla e spezie.

Abbinamenti

Si sposa ottimamente con primi piatti impegnativi e secondi a base di carni rosse e selvaggina. E a formaggi a lunga stagionatura.

Temperatura di servizio

18 / 20 °C.