

ACINI SPARSI



CANAVESE D.O.C. BARBERA

Acini Sparsi è un termine di fantasia che ben descriveva la situazione ampelografica di Caluso dove le uve bianche predominavano decisamente su quelle rosse, questa era la situazione nel 1988, anno di nascita di questa etichetta. Oggi la viticoltura è sicuramente più organica e troviamo alcuni vigneti anche di una certa dimensione che sono costituiti unicamente da vitigni rossi.

DENOMINAZIONE	Canavese Rosso D.O.C. Barbera
TIPOLOGIA	Vino Rosso Secco
UVA E VIGNETO	85% Barbera il restante 15% composta da Nebbiolo e neretto di bairo
TERRENI	Morenici composti da sabbia rocciosa e sassi 80%- limo 10/15%- argilla 5/10%
VENDEMMIA	Manuale, primi di ottobre

IN CANTINA

Acini Sparsi fa una macerazione con le bucce abbastanza lunga, sino a fine fermentazione; a seguire viene travasato e, senza alcuna forzatura, attende che inizi la fermentazione malolattica. In questo modo abbiamo un colore il più intenso possibile per il nostro terroir e aromaticamente riusciamo, attraverso il controllo della temperatura, a raggiungere un'espressione fruttata molto importante e gradevole.

DEGUSTAZIONE

Acini Sparsi presenta un colore rosso rubino vivo con riflessi granati che segnalano una buona maturità del frutto. I profumi sono eleganti di amarena, piccoli frutti rossi quali il ribes, note floreali ed un leggero ricordo vinoso gradevolmente tipico del vitigno. In bocca le note balsamiche sono integrate in modo equilibrato; il tannino presente, ma piacevolmente integrato, con la sensazione finale fresca e sempre condivisa con la sapidità.

ABBINAMENTI

Acini Sparsi ti spinge a consumare antipasti piemontesi in tutte le varietà: primi di pasta ripena, secondi di carne rossa - dai rossbeef agli arrosti - pregevole anche con i formaggi freschi.

NOTE

L'antica tradizione viticola del nostro territorio canavesano ha lasciato tracce di vitigni a bacca rossa da sempre coltivati, quali : il Nebbiolo, la Barbera ed il Neretto di Bairo. **Acini Sparsi** vuole essere in qualche modo la sintesi di questa centenaria tradizione.

FORMATO

0,75L

