

PESCAJA®



SOLE •

• ANIMA

•
CUORE

Solneri



*“Come la corsa di una fulgida cometa
in un notturno nero, come lo svanire delle opache chimere
all'avanzare della silente aurora”*

BARBERA D'ASTI SOLNERI docg Vitigno: Barbera 100%.
Provenienza: Nizza e Castelbogione, Cascina Opera Pia.
Vendemmia: in cassette a mano. Vinificazione: raffreddamento dell'uva attraverso innovativo sistema di inertizzazione. Macerazione pellicolare prefermentativa 48h a 8°, nessuna aggiunta solfiti, vinificazione con lieviti indigeni in tank termocoibentati rotativi, affinamento in barriques da 300l rovere di Allier fornito da Tonnellerie Gamba. Grado alcolico: 14,5 % Acidità totale: <0,57 gr./lt. Estratto secco

netto: >32 gr./lt. Commento organolettico: vino dal manto rubino porpora, venature nere e selvagge, forza della sua consistente espressione. Prugna, mora, ciliegia marasca, lamponi. Vaniglia, cacao e cannella. Morbido frutto a tamponare ed equilibrare il suo brillante e vellutato sapore. Nativa integrità ossidativa motivo del suo impenetrabile bagliore. Sole e nero, elementi dialettici per una grande ed innovativa espressione del vino barbera. Momento di uso: per una degustazione impegnata ma piacevole.