

BARBERA D'ASTI

"GRATIA PLENA"

Barbera d'Asti DOCG "Gratia Plena" este un vin roșu de excepție produs de Cantina Pertinace, provenind din inima regiunii viticole Asti, în nord-vestul Italiei. Acesta este un vin autentic, plin de personalitate, care reflectă cu măiestrie terroir-ul din Agliano Terme, un loc renumit pentru condițiile sale favorabile viticulturii. "Gratia Plena" exprimă întreaga complexitate și caracterul distinctiv al soiului Barbera, un soi autohton din Piemont, apreciat pentru versatilitatea sa și pentru echilibrul de arome intense, dar fine.

TERROIR

VIILE : Vinul "Gratia Plena" provine dintr-o plantație situată în zona Agliano Terme, o zonă cu o reputație excelentă pentru calitatea vinurilor sale Barbera. Vii sunt cultivate pe un teren cu expunere sud-sud-vest, ceea ce permite strugurilor să beneficieze de soarele intens și constant, ideal pentru a ajunge la maturitatea perfectă. Solurile de aici sunt bogate în minerale, iar microclimatul local asigură o dezvoltare echilibrată a viței de vie.

PERIOADA DE RECOLTARE : Recoltarea strugurilor pentru Barbera d'Asti DOCG "Gratia Plena" se face manual, în perioada de vârf a maturității strugurilor, când aceștia sunt perfect coapte. Strugurii Barbera sunt adunați cu mare atenție pentru a păstra integritatea bobului și a asigura o calitate superioară a mustului.

VINIFICATIE: După recoltare, strugurii sunt transportați rapid la crama Pertinace pentru vinificație. Fermentația are loc în vase de inox, cu o temperatură controlată, timp de 10-15 zile. Acest proces ajută la extragerea completă a aromelor și a caracteristicilor varietale ale soiului Barbera. Ulterior, vinul este lăsat la maturare timp de 9 luni în butoaie de stejar de Slavonia, ceea ce îi conferă o complexitate suplimentară, îmbogățindu-l cu note delicate de vanilie și o textură mai catifelată.



SOIURI DE STRUGURI

100[%] Barbera

TIP DE VIN **FORMAT**
Vin roșu sec 0,75 lt

TEMP. DE SERVIRE
16 - 18 °C

ZAHAR REZIDUAL
2 g/l

GRADUL ALCOOLIC
14% vol

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CULOARE : Roșu intens cu reflexe granato

AROMA : Un buchet elegant de fructe roșii coapte, precum cireșe și zmeură, cu o ușoară notă de vanilie, provenită din contactul cu lemnul de stejar.

GUST : Proaspăt și echilibrat, cu o aciditate bine integrată, ce oferă o senzație de vivacitate. Lunga persistență gustativă lasă un final plăcut și catifelat.

ASOCIERI CULINARE

Este ideal alături de carne roșie, precum vită la grătar sau fripturi de miel. Se asortează foarte bine cu preparate pe bază de paste, în special cu sosuri bogate de carne sau ciuperci. Lângă brânzeturi maturate, vinul va adăuga o notă de rafinament mesei. În plus, poate fi savurat și alături de preparate tradiționale italiene, cum ar fi risotto sau pizza.