



ODDERO

BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE



DAI PROPRI VIGNETI STORICI
DEL COMUNE DI VINCHIO D'ASTI

VITIGNO

Barbera 100%

VIGNETO

Comune: Vinchio d'Asti, Foglio n. 7, Particelle n. 652,654,655,658,480,276,266
Proprietà: altitudine 250 m s.l.m., esposizione Sud, fortissima pendenza del suolo, con problemi di erosione, sesto d'impianto 2,30x0,80m, densità 5300 ceppi/ha, allevamento a Guyot a controspalliera.

Età: 60 anni

Ettari: 1 Ha Resa/ha: 70q/ha

EPOCA DI RACCOLTA

Terza decade di settembre

PRODUZIONE

8.000 bottiglie

VINIFICAZIONE

Selezione delle uve in vigneto tramite raccolta manuale, fermentazione e macerazione per circa 15 giorni in contenitori di acciaio inox, segue fermentazione malolattica in novembre.

AFFINAMENTO

In botti di rovere di 30, 40 Hl per un 50%, per un 40% in piccoli fusti da 225 l. La durata dell'invecchiamento è di 18 mesi, assemblaggio in primavera, imbottigliamento in estate.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso, assume con il passare del tempo eleganti riflessi granati; profumo di frutta rossa, di cacao amaro e caffè, che, con il passare dei mesi, si fa più speziato, con note "selvatiche", tipiche del suolo sabbioso calcareo di Vinchio. Il sapore è asciutto, ha un bel corpo, messo in rilievo da nerbo e stoffa fitta, pieno di carattere.

NOTE

Nel 1819 Gian Secondo De Canis, nella sua Corografia Astigiana, individua per la prima volta un'area di particolare elezione della Barbera in questo territorio, tra cui figura il comune di Vinchio.