

Casaret 2018

LANGHE DOC BARBERA



Personalità giovanile, freschezza sbarazzina e carattere conviviale. La Barbera Casaret si distingue per versatilità e piacevolezza. Perfetta in ogni momento del pasto, si degusta anche a temperature più basse.

Denominazione: Langhe Doc Barbera

Vitigno: Barbera

Vigneto di produzione: attiguo alla cantina

Età media dei vigneti: 21 anni

Vinificazione: diraspa-pigiatura a cui segue la fermentazione alcolica -spontanea a mezzo di lieviti indigeni- a contatto con le bucce in vasche d'acciaio a temperatura controllata con picchi di 28-29° C; durata 20 giorni. Svinatura a secco e sfecciatura con travaso in vasche in acciaio. stabilizzazione a freddo che evita l'impiego di prodotti per la chiarifica, filtrazione con housing in acciaio a cartucce 0,45 micron.

Fermentazione malolattica: completamente svolta in acciaio subito dopo la fermentazione alcolica.

Affinamento: in vasche d'acciaio sino all'imbottigliamento, avvenuto a gennaio 2019. Quindi riposo in bottiglia a temperatura costante di 14° C per due mesi prima della commercializzazione.

Primo anno di produzione: 1990

Bottiglie prodotte nel 2018: 17.623

Caratteristiche: grande freschezza ed eleganza di beva per la Casaret 2018, dal colore rosso rubino intenso con sentori fruttati che si alternano ad un delicato richiamo floreale. In bocca si distingue per l'eccellente piacevolezza aromatica ed il bell'equilibrio tra sapore ed acidità. Ottima in abbinamento al pasto, se ne consiglia il consumo a 14-16° gradi, temperatura che ne esalta l'aromaticità specie nei primi 2-3 anni di età.

Grado alcolico: 13,44% Vol

Acidità totale: 5,91 g/l

Estratto secco: 29,70 g/l

pH 3,62

Polifenoli 1722

Antociani 355



Azienda Agricola Abbona di Abbona Marziano & C.
Borgata San Luigi, 40 - 12063 Dogliani (CN)
t. +39 0173 721317 | f. +39 0173 709999 | abbona@abbona.com
abbona.com