



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG STRADIVARIO



VIGNA DELLA PIEVE A COCCONATO

Stradivario, la nostra Barbera Superiore, nasce dal nostro *cru* più importante a Cocconato. Esposta interamente a sud, la vigna del Bricco della Pieve è un vigneto storico di Cocconato, ex beneficio parrocchiale, arrampicato sulle pendici di una dolce collina su cui sorge la chiesetta Romanica della Madonna della Neve. Qui da sempre coltiviamo un vigneto di Barbera, e dagli anni '80 il vino che qui nasce porta il nome del più celebre tra i violini, in omaggio alla nostra passione per la musica. Stradivario ha dimostrato negli anni di possedere una straordinaria longevità – un vino da assaporare oggi e da conservare per gli anni a venire.

VIGNETO

Varietà: 100% barbera
Vigneto: Bricco della Pieve, Cocconato
Altitudine: 350 metri s.l.m.
Terreno: calcareo con marne affioranti
Sistema di allevamento: cordone speronato basso
Esposizione: Sud

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La vinificazione prevede macerazioni relativamente brevi ma intense, con temperature crescenti fino a raggiungere la massima espressione del suo colore. Dopo una lenta e naturale decantazione il vino viene messo in barrique nuove per 18 mesi quindi imbottigliato senza alcuna filtrazione.

VINO

Stradivario è un vino di gran carattere, prodotto solo nelle migliori annate. È longevo con un potenziale di crescita di almeno 15 anni, mantenendo sempre il colore fresco del vitigno. È un vino di corpo dal colore rubino intenso con delle venature porpora e con tannini armoniosi. Amarena, lampone, mela candita, pepe bianco, prugna, tabacco biondo. Affinato in barrique e imbottigliato senza filtrazione, comincia la sua vita dopo almeno cinque anni dall'imbottigliamento e accompagna la grande cucina piemontese con i tartufi bianchi.