

# Cavalè

## Barbera d'Asti superiore

L'attenta selezione delle uve garantisce la produzione di un vino dall' ampia struttura, con una densità tannica e fruttata decisamente superiore alla media. Dal colore rosso rubino, ricco di sfumature tendenti al granato, si presenta al palato caldo e morbido, mentre al naso vellutato nei profumi, con sentori di vaniglia e ciliegie. Sicuramente un vino per le grandi occasioni!



#### TIPOLOGIA

Vino rosso fermo affinato

#### TAPPO

Sughero naturale

#### VITIGNO

100% Uve Barbera

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°

#### NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di ampia struttura, dotato di densità tannica e frutto nettamente superiore alla media. Di colore rubino, tendente al violaceo, è ricco di profumi avvolgenti e vellutati, con sentori di ciliegie marasche e vaniglia.

#### BICCHIERE CONSIGLIATO

Calice abbastanza ampio a tulipano

#### TENUTA

#### ALL'INVECCHIAMENTO

10 anni e oltre

#### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Diraspatura e pigiatura soffice delle uve, con basso tenore di anidride solforosa.

Fermentazione a contatto con le bucce per 14/16 giorni, a una temperatura di 28-30° C con folature giornaliere.

Fermentazione malolattica in vasche di acciaio inox. Il vino matura in barriques di rovere da 225 litri, per minimo 18 mesi.

#### ABBINAMENTO

#### GASTRONOMICO

Ottima come accompagnamento a un cucina saporita e sostanziosa, ben si sposa con primi piatti a base di pasta o riso e tutti i tipi di carne, cucinati alla griglia, arrostiti o stufati.

#### CURIOSITÀ

Fin da piccolo, quando andavo in paese, mi sentivo chiamare "Cavalé", un'espressione dialettale, che indicava il mio cognome, pronunciato in piemontese.

#### GRADO ALCOLICO

14,00% vol.

#### BOTTIGLIA

Bordolese