

Barbera d'Asti Docg "Cerea"

La Barbera d'Asti Docg "Cerea" è un gradevole vino rosso giovane di territorio, che non osserva un particolare periodo di maturazione ed è destinato a un consumo quotidiano e senza troppe ritualità. Eclettico a tavola, annovera un'ampia gamma di abbinamenti gastronomici.

Etichetta:

L'etichetta della Barbera d'Asti "Cerea" raffigura il classico "monsù" (signore) piemontese che, togliendosi il cappello, saluta i presenti in modo deferente e simpatico con il classico "cerea", saluto di rispetto, ma anche un po' scherzoso e adatto a qualsiasi ora del giorno.

Vigneto:

Questo giovane vino rosso nasce in una vigna di Barbera al 100% situata nella parte più bassa della collina dove si trova il centro aziendale, a Pianfiorito. Impiantata tra il 1988 e il 1999, dispone di un terreno calcareo, un'esposizione a sud-est e un'altitudine tra 300 e 350 metri slm.

Coltivazione:

Impegno importante per Pianfiorito è la coltivazione manuale di questo come degli altri vigneti aziendali. Le lavorazioni periodiche sono condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica assicura il mantenimento della fertilità nel suolo, mentre la difesa antiparassitaria delle piante è condotta prudenzialmente con principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia si svolge solitamente nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione:

Pigiatura soffice dei grappoli e diraspatura sono le due operazioni iniziali. Poi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata (27-28°C) con una macerazione di 7-8 giorni. Dopo una breve maturazione in contenitori di acciaio, tra luglio e agosto dell'anno successivo alla vendemmia la Barbera d'Asti "Cerea" va in bottiglia, dove affina per 2-3 mesi prima del mercato.

Uomo:

In azienda, ogni spazio ha il suo responsabile di riferimento. In vigneto è Franco Binello, affiancato da papà Simone. In cantina, lavora Andrea Binello con il papà Matteo. In vigna come in cantina, tecnica, tecnologia e tradizione di famiglia convivono in perfetta armonia.

Degustazione:

Il colore è rubino, compatto e vivo, con nitidi riflessi purpurei. Ampio e fragrante è il profumo, che regala i sentori fruttati di prugna e ciliegia, con avvolgenti note eteree e delicati accenni speziati. Al sapore è vivo e fragrante, caldo e armonico, nonostante la bella nota di acidità che rende la degustazione molto gradevole.

Abbinamenti:

A tavola, la Barbera d'Asti "Cerea" sa assecondare l'intero un pasto, ma la sua struttura e ampiezza le fanno prediligere i piatti d'entrata di buona sapidità, in particolare quelli a base di carne. E poi le paste ripiene e quelle lunghe, purché in compagnia di condimenti saporiti. Senza dimenticare i secondi di carni rosse e bianche, preferibilmente alla griglia o in tegame.

Longevità:

Barbera d'Asti "Cerea" sa resistere al tempo, ma senza esagerare. Può dare soddisfazioni anche dopo 5-7 anni dalla vendemmia.