

Barbera d'Asti Docg Superiore "Mund"

Il "Mund" è un'interpretazione strutturata e affinata della Barbera d'Asti Docg, uno splendido vino rosso del territorio monferrino pieno di sostanza e di aspettative, in una veste molto elegante. Complesso al profumo e intenso al sapore, ha una spiccata capacità di resistere al tempo.

Etichetta:

Caratterizza l'etichetta della Barbera d'Asti "Mund" una bella collina dalla forma tondeggiante, ovvero la parte superiore di un immaginario mappamondo che riflette su questo colle i suoi lineamenti rotondi e armonici dove il vigneto è disposto con un elegante sistema a girapoggio.

Vigneto:

Il vigneto "Mund" è localizzato nella frazione Schierano di Passerano Marmorito, uno dei quattro paesi che compongono la zona di origine dell'Albugnano Doc. Il sistema a girapoggio con cui è tracciato dispone i filari a circondare il dorso collinare secondo un'impostazione tradizionale che favorisce il lavoro dell'uomo nei filari. Impiantato nel 2014 con Barbera al 100%, è posto su terreno calcareo e argilloso, sostanzialmente più "grasso" rispetto al mondo di Cascina Pianfiorito.

L'esposizione è sud pieno e l'altitudine media a 450 metri slm.

Coltivazione:

Grazie alla coltivazione manuale, in questo vigneto le lavorazioni periodiche sono condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica garantisce la buona fertilità del suolo e la difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia si svolge di regola tra fine settembre e inizio di ottobre.

Vinificazione:

Si inizia con la pigiatura soffice dei grappoli e la diraspatura. Il mosto, poi, fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e la macerazione si protrae per 12-13 giorni. Il vino nuovo matura in legni grandi (10-15 ettolitri) di Slavonia per almeno 12 mesi. Va in bottiglia a luglio - agosto del secondo anno dopo la vendemmia e affina per almeno 6 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 rubino compatto è impreziosito da gradevoli riflessi granata. Il profumo è ampio, inizialmente caratterizzato dalle note fruttate di prugna e ciliegia e poi da sentori eterei e speziati. Al sapore è pieno e sapido, caldo e persistente.

Abbinamenti:

A tavola, la Barbera d'Asti "Mund" merita i piatti importanti a base di carni rosse, brasate e stufate. Anche le paste ripiene possono fare buona compagnia, purché accompagnate da condimenti saporiti. Intrigante è anche l'accostamento con i formaggi di spiccata stagionatura.

Longevità:

La Barbera d'Asti "Mund" è vino di grande longevità, anche 12-13 anni dalla vendemmia.