

Cascina Tavijn

Barbera d'Asti Doc 2007



La nostra vigna di Barbera è esposta a sud ovest e il terreno è un misto di sabbia, calcare e terra arenaria, altitudine 260 m slm.

Il 2007 è stata un'annata unica.

La fioritura in vigna è stata anticipata di circa 15gg, a causa di un inverno decisamente più mite rispetto alla media. L'estate è stata tendenzialmente asciutta: la pioggia ha fortunatamente fatto la propria comparsa poco prima della vendemmia rilassando le viti e l'uva. Siamo arrivati in vendemmia con un frutto sano, croccante, bellissimo. La vinificazione è avvenuta con fermentazione spontanea e macerazione sulle bucce di 18 giorni. Il vino è stato fatto affinare in botti di cemento e, prima dell'imbottigliamento, lo si è fatto riposare in botti di acciaio dove, in maniera spontanea, è partita la fermentazione malolattica. Il vino è stato imbottigliato senza filtrazione nel marzo 2009.

Nadia Verrua, maggio 2010

L'assaggio di questo vino ci ha fatto capire molto di questa giovane vignaiola e del suo modo di lavorare. Vino semplice, diretto, dotato di un'eccellente bevibilità. Schietto e sincero, è giocato molto sul frutto (il termine croccante rende bene l'idea) e per essere una barbera "base" ha una morbidezza sorprendente: acidità buona ma mai eccessiva, alcool ben integrato.

Tirebouchon and Enofaber

Cascin Tavijn – Fraz. Monterovere, 10 Scurzolengo
<http://www.cascinatavijn.it/>

#barbera1