

il. Bacialé

“Il Bacialé”, in dialetto piemontese, è il sensale, colui che combina i matrimoni. Rappresenta in effetti un matrimonio combinato: maritiamo il grande amore di famiglia, la Barbera, con il Cabernet Sauvignon, il Merlot e il Cabernet Franc. Ed è un matrimonio ben riuscito, destinato anche a un felice invecchiamento.

Denominazione

Monferrato Rosso D.O.C.

Uva e Vigneto

Barbera, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Uve provenienti da proprietà tra Castelnuovo Calcea, San Marzano Oliveto e Rocchetta Tanaro.

Ogni varietà è raccolta e vinificata separatamente iniziando per grado di maturazione, dal Merlot, Barbera, Cabernet Franc e infine Cabernet Sauvignon.

Vinificazione

Le uve raccolte a mano vengono ulteriormente selezionate da personale esperto prima della diraspa-pigiatura soffice che assicura maggiore integrità dell'acino ed evita le indesiderate note erbacee. Le fermentazioni avvengono in tini di acciaio che garantiscono meglio di altri materiali lo svolgimento in ambienti privi di contaminazioni e la possibilità di mantenere sotto controllo la temperatura. Durante la fermentazione si effettuano rimontaggi (giornalmente circa ogni 8 ore) e délestage (un paio nei primi 15 giorni) per un periodo complessivo di circa 3 settimane. Al termine i vini vengono travasati in barrique per ottimizzare la stabilizzazione del colore e lo svolgimento della fermentazione malolattica. Si passa poi alla fase di affinamento in barrique selezionate in base alle diverse tipologie di vino per 12 mesi, a seguire affinano 12 mesi in botte grande, dopo un'attenta degustazione per decidere la composizione, che può variare percentualmente ogni anno, avviene l'assemblaggio. Poi il vino affina almeno 12 mesi in bottiglia.

Servizio

Servire a 16-18°.

Formati

0,75 L – 1,5 L – 3 L – 5 L – 12 L



“Braida”