

Il tocco della Seta ricorda
l'intimità del primo
contatto, di un abbraccio.
Un nuovo modo
di conoscere attraverso
le sensazioni evocate:
la morbidezza
e l'avvolgenza sono
caratteristiche della
Barbera, vino importante
e che ha, nel nome stesso,
un livello di completezza
Superiore, enfatizzato dall'
affinamento in legno.



seta

Difficile spiegare la forza e l'energia che si sprigionano dal contatto con un'altra persona: il calore di un abbraccio od il piacere di una carezza sono lo strumento privilegiato per conoscersi a fondo.

Seta è il vino che rappresenta il tatto, proprio per la sensazione evocata in bocca, tipica del vitigno Barbera, noto per il suo tannino morbido, avvolgente e caldo, se ben vinificato.



BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC SETA

VITIGNO
100% Barbera

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono dalle colline aldilà del fiume Tanaro, il Roero. La composizione del terreno è ricca d'argilla chiara alternata a marne biancastre e sabbia. L'esposizione del vigneto scelto è sud ovest, a circa 250 metri sul livello del mare. Già durante la vendemmia l'uva è selezionata per dare origine alla menzione Superiore.

RESA PER ETTARO
50 ettolitri

VINIFICAZIONE

L'uva è raccolta a mano in cassette, diraspata e pigiata in maniera soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, massimo a 30°C. La macerazione dura circa quindici giorni, durante i quali sono effettuati frequenti rimontaggi.

Questo metodo consente di ottenere un vino ricco in struttura ed estratto. La fermentazione malolattica avviene subito dopo quella alcolica.

AFFINAMENTO

Dopo la fermentazione malolattica, il vino nuovo è travasato in piccole botti di rovere francese di secondo e terzo passaggio, dove si affina per circa un anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosso rubino, con riflessi porpora. Al naso presenta spiccati sentori di frutti neri, rossi, di bosco, spezie, cannella, pepe e vaniglia. In bocca è caldo, vellutato e pieno, grazie anche all'affinamento, che gli conferisce una leggera nota boisè. Il tannino nobile e dolce è ben sostenuto dall'equilibrata acidità, tipica del vitigno.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Vino importante, bene si abbina a primi piatti con sughi di carne, carni rosse, bolliti e stufati, formaggi di media stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18 °C. Si consiglia di aprire la bottiglia un'ora prima di servire.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol