

valter bosticardo

Rusticardi 1933

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Un'annata favolosa per un vino unico e irripetibile? ...direi di no! L'eccezionale qualità ottenuta è il risultato di un insieme di fattori particolarmente favorevoli; la zona, l'attenzione alla coltivazione, l'età del vigneto, le tecniche di vinificazione, il tipo di affinamento in barrique e soprattutto la filosofia del vignaiolo hanno creato "Rusticardi 1933". Il risultato è un vino di grande longevità, ma bevibile con molta soddisfazione anche da giovane, grazie alla sua elegante concentrazione.



CARATTERISTICHE: un vino perfettamente riuscito, elegante e coerente in ogni suo aspetto. Alla vista presenta un rosso rubino impenetrabile con unghia purpurea. Nel naso esplose in un'intensa e variegata serie di riconoscimenti: è ricco, dolce e al fruttato di piccoli frutti neri associa il tostato del caffè e del rovere, in una cornice balsamica di eucalipto bellissima. In bocca ha classe, ricchissimo di estratto e di morbidezza, con trama fitta e tannini decisi, supportato da una godibile freschezza; si sviluppa a lungo sui ricordi tostati del legno

VITIGNO: 100% Barbera • **ALCOOL:** 15,5%

ETÀ DEL VIGNETO: impianto del 1933

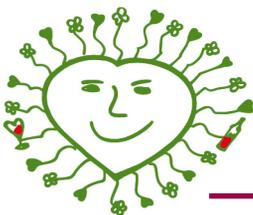
DIRADAMENTO: riduzione del 60% con diradamento dei grappoli ad inizio agosto

FERMENTAZIONE: in vasche inox a temperatura controllata per circa 12 giorni

AFFINAMENTO: in barrique di rovere francese per 22 mesi esclusivamente al primo utilizzo, ulteriore affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi

LONGEVITÀ: è un vino che migliora sicuramente con gli anni e... vorrei tanto assaggiarlo tra vent'anni!

ABBINAMENTO: pur di poterlo bere, lo abbinerei con qualsiasi cosa, basta che sia buona.



tenuta dei fiori

regione rododiglia - via valcalosso, 3 - calosso (asti) - piemonte - italia
+39.0141.853819 tel • +39.335.6674169 mob • info@tenutadeifiori.com