

Barbera d'Asti Docg "Cerea"

La Barbera d'Asti Docg "Cerea" è un gradevole vino rosso giovane di territorio, che non osserva un particolare periodo di maturazione ed è destinato a un consumo quotidiano e senza troppe ritualità. Eclettico a tavola, annovera un'ampia gamma di abbinamenti gastronomici.

Etichetta:

L'etichetta della Barbera d'Asti "Cerea" raffigura il classico "monsù" (signore) piemontese che, togliendosi il cappello, saluta i presenti in modo deferente e simpatico con il classico "cerea", saluto di rispetto, ma anche un po' scherzoso e adatto a qualsiasi ora del giorno.

Vigneto:

Questo giovane vino rosso nasce in una vigna di Barbera al 100% situata nella parte più bassa della collina dove si trova il centro aziendale, a Pianfiorito. Impiantata tra il 1988 e il 1999, dispone di un terreno calcareo, un'esposizione a sud-est e un'altitudine tra 300 e 350 metri slm.

Coltivazione:

Impegno importante per Pianfiorito è la coltivazione manuale di questo come degli altri vigneti aziendali. Le lavorazioni periodiche sono condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica assicura il mantenimento della fertilità nel suolo, mentre la difesa antiparassitaria delle piante è condotta prudenzialmente con principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia si svolge solitamente nell'ultima settimana di settembre.

Vinificazione:

Pigiatura soffice dei grappoli e diraspatura sono le due operazioni iniziali. Poi, il mosto fermenta in contenitori di acciaio a temperatura controllata (27-28°C) con una macerazione di 7-8 giorni. Dopo una breve maturazione in contenitori di acciaio, tra luglio e agosto dell'anno successivo alla vendemmia la Barbera d'Asti "Cerea" va in bottiglia, dove affina per 2-3 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 è rubino, compatto e vivo, con nitidi riflessi purpurei. Ampio e fragrante è il profumo, che regala i sentori fruttati di prugna e ciliegia, con avvolgenti note eteree e delicati accenni speziati. Al sapore è vivo e fragrante, caldo e armonico, nonostante la bella nota di acidità che rende la degustazione molto gradevole.

Abbinamenti:

A tavola, la Barbera d'Asti "Cerea" sa assecondare l'intero un pasto, ma la sua struttura e ampiezza le fanno prediligere i piatti d'entrata di buona sapidità, in particolare quelli a base di carne. E poi le paste ripiene e quelle lunghe, purché in compagnia di condimenti saporiti. Senza dimenticare i secondi di carni rosse e bianche, preferibilmente alla griglia o in tegame.

Longevità:

Barbera d'Asti "Cerea" sa resistere al tempo, ma senza esagerare. Può dare soddisfazioni anche dopo 5-7 anni dalla vendemmia.

Barbera d'Asti Docg "Cerea"

Barbera d'Asti Docg "Cerea" is a pleasant young red wine of the territory, which doesn't have a particular period of maturation and it is intended for daily consumption. Very eclectic, it includes a wide range of food pairings.

Label:

The Barbera d'Asti "Cerea" label depicts the classic Piedmontese "monsù" (gentleman) who, taking off his hat, greets the people there in a deferential and pleasant way with the classic "cerea", a greeting of respect, but also a little playful, which is suitable for any time of the day.

Vineyard:

The 100% Barbera vineyard is located in the lower part of the hill where Pianfiorito winery is. Planted between 1988 and 1999, it has a calcareous soil, a south-east exposure and an altitude between 300 and 350 meters above sea level.

Cultivation:

Manual cultivation is an important commitment for all Pianfiorito vineyards. Periodic operations are carried out in full respect of the environment and landscape. The organic fertilization ensures the maintenance of fertility in the soil, while the antiparasitic defense is based on active ingredients with low environmental impact. The harvest usually takes place in the last week of September.

Vinification:

Soft pressing of the bunches and destemming are the two starting processes. Then, the must ferments in steel containers at a controlled temperature (27-28°C) with a 7-8 day maceration. After a brief maturation in steel containers, between July and August of the following year, the Barbera d'Asti "Cerea" is bottled and ages for 2-3 months before being released on the market.

Man:

Each area of the Winery has its reference person in charge. In the vineyard Franco Binello and his father Simone. In the cellar, Andrea Binello and his father Matteo. In the vineyard as in the cellar, technique, technology and family tradition coexist in perfect harmony.

Tasting:

The color is ruby, compact and lively, with clear purple reflections. The bouquet is broad and fragrant, fruity hints of plum and cherry, with enveloping ethereal notes and delicate spicy hints. The taste is lively and fragrant, warm and harmonious, with a nice note of acidity which makes the sip very pleasant.

Pairings:

Barbera d'Asti "Cerea" knows how to conquer the entire meal. Its good structure and breadth make it perfect for starters with good sapidità, especially meat, and stuffed pasta with savory condiments, main courses of red and white meats, both grilled or pan cooked.

Longevity:

Barbera d'Asti "Cerea" can stand the test of time and have a pleasant drinkability up to 5-7 years after the harvest.