

Barbera d'Asti Docg Superiore "Mund"

Il "Mund" è un'interpretazione strutturata e affinata della Barbera d'Asti Docg, uno splendido vino rosso del territorio monferrino pieno di sostanza e di aspettative, in una veste molto elegante. Complesso al profumo e intenso al sapore, ha una spiccata capacità di resistere al tempo.

Etichetta:

Caratterizza l'etichetta della Barbera d'Asti "Mund" una bella collina dalla forma tondeggiante, ovvero la parte superiore di un immaginario mappamondo che riflette su questo colle i suoi lineamenti rotondi e armonici dove il vigneto è disposto con un elegante sistema a girapoggio.

Vigneto:

Il vigneto "Mund" è localizzato nella frazione Schierano di Passerano Marmorito, uno dei quattro paesi che compongono la zona di origine dell'Albugnano Doc. Il sistema a girapoggio con cui è tracciato dispone i filari a circondare il dorso collinare secondo un'impostazione tradizionale che favorisce il lavoro dell'uomo nei filari. Impiantato nel 2014 con Barbera al 100%, è posto su terreno calcareo e argilloso, sostanzialmente più "grasso" rispetto al mondo di Cascina Pianfiorito.

L'esposizione è sud pieno e l'altitudine media a 450 metri slm.

Coltivazione:

Grazie alla coltivazione manuale, in questo vigneto le lavorazioni periodiche sono condotte nel pieno rispetto di ambiente e paesaggio. La concimazione organica garantisce la buona fertilità del suolo e la difesa antiparassitaria è basata su principi attivi a basso impatto ambientale. La vendemmia si svolge di regola tra fine settembre e inizio di ottobre.

Vinificazione:

Si inizia con la pigiatura soffice dei grappoli e la diraspatura. Il mosto, poi, fermenta in acciaio alla temperatura controllata di 27-28°C e la macerazione si protrae per 12-13 giorni. Il vino nuovo matura in legni grandi (10-15 ettolitri) di Slavonia per almeno 12 mesi. Va in bottiglia a luglio - agosto del secondo anno dopo la vendemmia e affina per almeno 6 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 rubino compatto è impreziosito da gradevoli riflessi granata. Il profumo è ampio, inizialmente caratterizzato dalle note fruttate di prugna e ciliegia e poi da sentori eterei e speziati. Al sapore è pieno e sapido, caldo e persistente.

Abbinamenti:

A tavola, la Barbera d'Asti "Mund" merita i piatti importanti a base di carni rosse, brasate e stufate. Anche le paste ripiene possono fare buona compagnia, purché accompagnate da condimenti saporiti. Intrigante è anche l'accostamento con i formaggi di spiccata stagionatura.

Longevità:

La Barbera d'Asti "Mund" è vino di grande longevità, anche 12-13 anni dalla vendemmia.

Barbera d'Asti Docg Superiore "Mund"

"Mund" is a structured and refined interpretation of Barbera d'Asti Docg, a beautiful red wine from the Monferrato area, which is full of substance and expectations in a very elegant guise. Complex aroma and intense flavour, "Mund" can resist over time.

Label:

The label of Barbera d'Asti "Mund" is characterized by a beautiful hill with a rounded shape, like the upper part of an imaginary globe, so is the rounded and harmonious hill where the vineyard is placed according to the elegant girapoggio system.

Vineyard:

The "Mund" vineyard is located in Schierano hamlet of Passerano Marmorito, one of the four villages that make up the area of Albugnano Doc. The girapoggio system means that the vine rows surround the back of the hill according to a traditional layout, so as to simplify the work of man. Planted in 2014 with 100% Barbera on calcareous and clayey soil, substantially "fatter" than the world of Cascina Pianfiorito. The exposure is full south and the average altitude is 450 meters above sea level. Planted in 2014 with 100% Barbera, it is placed on calcareous and clayey soil, the "fatter" among Cascina Pianfiorito ones. The exposure is fully south and the average altitude is 450 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 between the end of September and the beginning of October.

Vinification:

Soft pressing of the bunches and destemming are the two starting process. The must then ferments in steel tank at a controlled temperature of 27-28°C and the maceration lasts for 12-13 days. The new wine ages in large Slavonian casks (10-15 hectoliters) for at least 12 months. After bottling in July – August, Barbera d'Asti "Mund" ages for at least 6 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 compact ruby color is enriched with pleasant garnet reflections. The bouquet is broad, initially characterized by fruity notes of plum and cherry and then by ethereal and spicy hints. The taste is full and savory, warm and persistent.

Pairings:

Barbera d'Asti "Mund" deserves important dishes based on red, braised and stewed meats. Stuffed pasta with savory condiments is a perfect pairing too. The combination with highly aged cheeses is also intriguing.

Longevity:

Barbera d'Asti "Mund" is a wine of great longevity, even 12-13 years after the harvest.