



# Asili

Barbaresco DOCG 2011

## Cà del Baio

Il vino Asili di Ca' del Baio è un Barbaresco Docg prodotto tra le suggestive colline del comune di Barbaresco, sito di massima espressione per l'uva Nebbiolo. Sito in cui la famiglia Grasso continua a custodirne i valori e le vigne, che regalano un vino raffinato ed elegante.

### CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Barbaresco
<b>Denominazione</b>	DOCG
<b>Annata</b>	2011
<b>Classificazione</b>	Riserva
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Piemonte
<b>Localizzazione</b>	Asili
<b>Vitigno</b>	Nebbiolo 100%
<b>Gradazione</b>	13.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

### LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso granato brillante
<b>Gusto</b>	Avvolgente e vibrante, sorretto da una trama tannica integrata e non invasiva
<b>Profumo</b>	Intenso, con sentori di lavanda, pino, petali di rosa, note di erbe aromatiche, spezie e goudron
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di carni rosse stufato, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

### DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Ovest
<b>Tipologia terreno</b>	Marne bluastre calcareo-argillose
<b>Epoca vendemmia</b>	Fine settembre - ottobre inoltrato
<b>Tipo raccolta</b>	Manuale
<b>Vinificazione</b>	Macerazione a temperatura controllata in tini di legno. La permanenza a cappello sommerso prosegue per circa 60 giorni
<b>Maturazione</b>	Il vino matura per 40 mesi in tonneaux di secondo e terzo passaggio
<b>Affinamento</b>	12 mesi in bottiglia