



c a s c i n a
G A R I T I N A

Caranti

Barbera d'Asti
Denominazione d'origine controllata
Superiore
2002

COMUNE: Castelnuovo Calcea

VITIGNO: 100 % Barbera (At 84 / 420A)

ESPOSIZIONE: Sud e Sud-Est.

ALTIMETRIA: 240 m s.l.m.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot basso con 4.500 ceppi per ettaro.

TERRENO: di medio impasto tendente al calcareo con buona ritenzione idrica.

CLIMA: mediterraneo con qualche influsso continentale specialmente in inverno; dalla primavera all'autunno è importante la presenza abituale del vento di direzione Sud denominato "Marin", che rinfresca le giornate più assolate.

ANNO D'IMPIANTO: 1980-85

VENDEMMIA: manuale in piccole ceste.

DATA DELLA VENDEMMIA: 22 settembre 2002.

RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO: 7.0 Ton.

VINIFICAZIONE: diraspapigiatura, macerazione pre-fermentativa a freddo (12-13°C) per 4 giorni, quindi si scalda la massa per un giorno a 27 °C e si prosegue la fermentazione per una settimana a 24 °C. Fine fermentazione e malolattica in acciaio, quindi travaso in legno nel mese di aprile. Elevazione in legno per 11 mesi.

ASSEMBLAGGIO PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: 3 mesi.

FILTRAZIONE: no

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO: 23 luglio 2004.

AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE CARANTI 2002:

gradazione alcolometrica 13,55 % vol.

acidità totale 5,95 g/l

pH 3,56

SO2 82 mg/l

estratto secco 31.20 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: secondi piatti, insaccati e formaggi a media e lunga stagionatura.

PERIODO DI CONSUMO: 2005-2015.

PRESENTAZIONE COMMERCIALE: sei bottiglie 750 ml in scatola di cartone.