



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

Neuvsent

Barbera d'Asti
Denominazione d'origine controllata
Superiore
Nizza
2000

VITIGNO: 100 % Barbera (clone At 84, portainnesto 420A)

ESPOSIZIONE: prevalentemente Sud-Ovest.

ALTIMETRIA: 260-320 m s.l.m.

FORMA D'ALLEVAMENTO: Guyot basso con 5.500 ceppi per ettaro.

TERRENO: di medio impasto tendente all'argilloso con una buona dotazione in sostanza organica.

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

ANNO D'IMPIANTO: 1942-1956

VENDEMMIA: manuale in piccole ceste, scalare in due passaggi.

DATA DELLA VENDEMMIA: il 21 e il 28 settembre 2000

RESA MEDIA D'UVA PER ETTARO: 4.5Ton.

VINIFICAZIONE: dopo una diraspapigiatura soffice si esegue la fermentazione con macerazione a cappello sommerso per 20 giorni con frequenti delestage e rimontaggi solamente durante la prima settimana. Travaso in Barriques di rovere francese (50% nuove e 50% di un anno) subito dopo la svinatura, nelle quali si completa la fermentazione malo-lattica. Il Neuvsent 2000 si eleva in legno per 12 mesi.

ASSEMBLAGGIO IN VASCA PRE-IMBOTTIGLIAMENTO: 3 mesi

FILTRAZIONE: no

DATA D'IMBOTTIGLIAMENTO: 08-09 luglio 2002

AFFINAMENTO MINIMO IN BOTTIGLIA: 6 mesi

CARATTERISTICHE ENOLOGICHE NEUVSENT 2000:

gradazione alcolometrica 14.75 % vol.

acidità totale 5,70 g/l

pH 3,45

SO2 90 mg/l

estratto secco 35,80 g/l

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: secondi piatti robusti quali brasati, arrostiti e stracotti; insaccati e formaggi a lunga stagionatura.

PERIODO DI CONSUMO: 2002-2020

PRESENTAZIONE COMMERCIALE: sei bottiglie 750 ml in scatola di cartone, magnum 1500 ml in astuccio di legno, jeroboam 3000 ml in astuccio di legno, quarto di brenta piemontese 12 litri in cassetta di legno.