



SCAPIGLIATI

Vignaioli dal 1870

VIGNA DE' CANTI

®

Identità

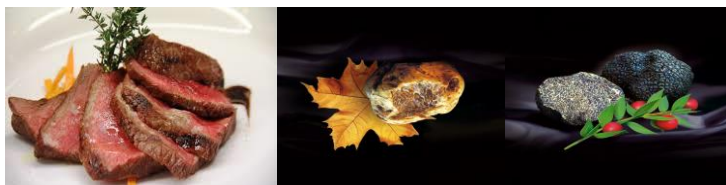
Vino dalla struttura davvero imponente, austera e complessa, ma, al tempo stesso, di godibilissima beva: velluto per il palato più esigente. Considerevole è pure l'alcolicità che, non di rado, supera i 15 gradi! Ciò nonostante, sia per le caratteristiche pedologiche della collina di Petignanetto sia per quelle del vitigno Barbera, tenore di acidità e livello di Ph sono tali da rendere il Vigna de' Canti fresco e di "facile" beva. La menzione Riserva per distinguerlo dalla versione base che, pur avendo lo stesso nome, ma non la stessa stoffa e neppure la stessa etichetta, è detta: La Barberina. La vigna da cui deriva è allevata contro-spalliera a guyot esposta a SUD in rittochino. Le viti hanno una età che va da 16 anni sino ad oltre 50, e quelle su piede franco sono circa il 20%. Sono numerose, infatti, le margotte al suolo dalle vecchie viti, in slang ortano doc: "famo i ricorchi da le viti vecchie". Può, senza problemi, superare i 15/20 anni d'invecchiamento.

Sensorialità

Il **Vigna de' Canti 2015 Riserva** non si concede al primo sorso, ma come tutte le Barbera che si rispettino, vuole dare il giusto tempo, a chi lo beve, di poterlo osservare roteare, danzare nell'ampio calice per poterne apprezzare, dapprima la purpurea metallescenza dei suoi riflessi e poi gli incredibili sentori balsamici e speziati: mentastro selvatico, pepe bianco, tabacco e cioccolato.

Al palato si ha la piena conferma gustativa preannunciata dall'olfatto, con una sorprendente grassezza e vinosità ed un finale che non sembra arrivare mai.

A tavola è certamente destinato alle portate più importanti e a base di carne, selvaggina da pelo, sublime con trifola e tartufo. Ottimo anche nel dessert o per accompagnare le dissertazioni, le divagazioni e le meditazioni del fine pasto.



Profilo enotecnico

| | |
|--------------------------------|-------------------------|
| Vendemmia (manuale) | 4 settembre 2015 |
| Grado Babo (15°C) mosto | 22,7 |
| Uvaggio | 100 % Barbera |
| Ph (°) | 3,45 |
| Acidità totale (°) | 6,40 |
| Acidità volatile (°) | 0,35 |
| Alcole (°) | 15,3 % Vol. |
| Estratto secco (°) | 39,1 |

(°) Dopo la FML (fermentazione malolattica)

