



BARBERA D'ASTI D.O.P.

AJAN



VARIETÀ

Barbera.

VIGNETO

Vigneti di proprietà ad Agliano Terme, con un'ottimale esposizione da Sud-Est a Sud-Ovest, terreno argilloso ricco di marne calcaree.

La vendemmia è a metà ottobre.

Agricoltura da Lotta Integrata Certificata.

VINIFICAZIONE

Dopo un'accurata vendemmia manuale, i grappoli vengono immediatamente diraspati e pigiati.

La fermentazione è in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Il contatto con le bucce dura da 2 a 3 settimane.

Durante l'inverno è condotta una attenta fermentazione malolattica.

Rimane in vasche di acciaio ed in bottiglia ad affinarsi per circa 1 anno.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

È l'interpretazione attuale della Barbera nella sua integrità.

Colore

Rosso rubino intenso.

Profumo

Avvolgente e speziato con in evidenza le note tradizionali di dolci frutti rossi.

Sapore

Caldo e morbido, la ciliegia matura si fonde con tannini eleganti ed equilibrati.

Ajan è il nome dialettale di Agliano Terme ed esprime l'interpretazione che offriamo di una zona di origine famosa per la qualità della propria Barbera.

È un vino di corpo e struttura che esprime le sue caratteristiche già un anno dopo la vendemmia, ma che ottimamente si adatta ad essere invecchiato, evolvendosi ed acquisendo carattere con il passare del tempo.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Tipico vino rosso della tradizione piemontese, ben si adatta a tutto pasto. Ottimo con i più gustosi antipasti e perfetto con i primi.

VILLA GIADA®

www.villagiada.wine

VILLA GIADA SOCIETÀ AGRICOLA - ANDREA FACCIO

Regione Ceirole 10 – 14053 Canelli AT – Italy

Tel. +39 0141 831100 - Fax +39 0141 829756 - info@villagiada.wine