

WINE TRAPE

Azienda Agricola Trincherò
Bricco del Noce Barbera d'Asti

Producent: Trincherò

Klassifikation: Superiore DOCG

Druvsort: 100 % Barbera

Vitikultur: Jordmånen är mager och består av kalkrik lera. Druvorna kommer från äldre rankor som ligger runt egendomen. Ekologisk sedan start.

Vinifikation: Manuell skörd i små korgar. Vinifieringen är enkel. Avstjälkning och därefter jäsning med maceration i större cementtankar utan tillsättning av jäst under ca 30 dagar. Efter pressning lagras vinet kring 2 år på en blandning av cement och bottis. Buteljeras utan klarning eller filtrering.

Övrigt: Trincherò är en sedan länge hyllad vinproducent belägen i en anrik egendom vid namn Agliano Terme. Egendomen byggdes i början av 1800-talet av Baronerna av Ornavasso, men köptes av bröderna Trincherò redan 1920. Vinplanteringarna började då direkt men efter en del avbrott under andra världskriget kunde man producera sin första flaska Barbera på plats 1952. Ända sedan dess har Trincherò varit en specialist på Barbera. Bröderna Renato och Ezio driver idag egendomen vidare och gör några av de högst ansedda Barberavinerna i Italien. För många Barbaresco- och Barolo-producenter är Barbera en andra sortens druva till bordsvinet och som mycket sällan får den hanteringen den förtjänar. Man fokuserar ofta på att hålla snittåldern låg i vingården och få höga skördeuttag, till skillnad från Trincherò vars planteringar daterar tillbaka till 1920-talet och skördeuttag är mycket låga.

