CASCINA
VALLE ASINARI
- SAN MARZANO OLIVETO -

MULO
VINO SPUMANTE
DI QUALITÀ

L'uva non appena raggiunto il giusto equilibrio tra acidità e grado zuccherino viene vendemmiata, conferita in cantina in piccole cassette forate e messa in cella frigorifera per portarla a 10/12 gradi. Raggiunta questa temperatura viene messa in pressa dove sosta il tempo necessario per estrarre dalla buccia un minimo di colore dopodiché viene pressata e quindi separato il mosto dalla buccia. Trascorse 24/36 ore, in cui le parti più grossolane decantano, il mosto viene travasato e a breve si innesca naturalmente la fermentazione condotta da lieviti indigeni. A Primavera inoltrata il vino affronta una seconda fermentazione, questa volta in bottiglia, e qui rimane fino al momento della sboccatura maturando lentamente sulle proprie fecce che contribuiranno a dare quell'aroma tipico del metodo classico.

Colore buccia di cipolla intenso, perlage fine, intenso e persistente. Al naso si avverte immediatamente la di crosta di pane, la pasticceria secca, e frutta secca per chiudere poi con note di frutti rossi che possono portare alla memoria la ciliegia matura e il lampone. L'ingresso in bocca è asciutto con un'acidità che esalta la verticalità di questo vino lasciando sensazioni di buccia di pompelmo e un finale leggermente ammandorlato.

Uve
Uve 100% Barbera

Zona produzione
San Marzano Oliveto (AT)

Esposizione e altitudine
SUD, 300 mslm

Tipologia di terreno
Sabbioso – limoso

Epoca di vendemmia
Prima decade di settembre

Gradazione
13%

Temperatura di servizio
6-8 °C

Formato bottiglia
0,75 L

CASCINA
VALLE ASINARI
- SAN MARZANO OLIVETO -

MULO
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Once the grapes have reached the right balance between acidity and sugar content, they are harvested, delivered to the winery in small, perforated crates and placed in cold storage to a temperature of 10/12 degrees. Once temperature is reached, the grapes are placed in the press where they remain just long enough to extract a touch of colour from the skins, then they are pressed, and the must is separated from the skins. After 24/36 hours, during which the coarser parts are decanted, the must is transferred and shortly the fermentation is naturally triggered by indigenous yeasts. In late spring, the wine undergoes a second fermentation, in the bottle this time, and there it remains until disgorgement, slowly ageing on its lees that will then contribute to the aroma typical of the classic method.

Intense onion skin colour, fine, intense and persistent perlage. The nose immediately senses bread crusts, dried pastries, and dried fruit and then finishes with notes of red fruits that may remind one of ripe cherries and raspberries. The palate is dry with an acidity that enhances the verticality of this wine, leaving hints of grapefruit peel and a slightly almondy finish.

Grape
Uve 100% Barbera

Production area
San Marzano Oliveto (AT)

Exposure and altitude
South, 300 m asl

Soil type
Sand – lyme

Harvest
First ten days of September

Gradazione
13%

Serving temperature
6-8 °C

Bottle size
0,75 L