TENUTA
DELLA
CASCINASSA

FUMARIN

FUMARIN

BARBERA

COLLI TORTONESI D.O.C.

TENUTA DELLA CASCINASSA

FUMARIN

NOME
Fumarin è un termine dialettale che definisce il fumo sottile che sale dai tetti, la nebbiolina densa che annuncia l'autunno. Un nome che sa di casa e di tempo che passa.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO
Nasce dall'attenta selezione delle uve nei vigneti più maturi e soleggiati della tenuta, raccolte a mano a piena maturazione. Le uve vengono diraspate e pressate delicatamente, quindi la fermentazione alcolica avviene in acciaio, a contatto con le bucce per circa venti giorni, con rimontaggi delicati e quotidiani. Poi il vino viene trasferito in tonneaux, dove affina per circa dieci mesi. L'affinamento prosegue poi in bottiglia, per almeno quattro mesi. È pronto per essere apprezzato fin da subito, ma può affrontare con eleganza il tempo: raggiunge il suo equilibrio ottimale dopo 2–3 anni dalla vendemmia e offre un potenziale di invecchiamento di 8–10 anni, sviluppando sfumature sempre più complesse e profonde.

ESAME VISIVO
Il colore è rubino profondo, attraversato da sfumature violacee ancora vive, trama fitta, archi densi e lenti che anticipano un sorso intenso, strutturato.

ESAME OLFATTIVO
Al naso è ampio e vibrante, con note di ciliegia matura, prugna e mora selvatica che si intrecciano a sentori di spezie dolci, cacao amaro e tabacco, mentre lievi sfumature di legno tostato e terra umida evocano la profondità del vitigno.

ESAME GUSTATIVO
Al palato è pieno e avvolgente, con un ingresso morbido che lascia spazio a una freschezza ben integrata. I tannini sono setosi, la beva è lunga e alterna richiami fruttati a note balsamiche e speziate. Il finale è profondo, sapido, con una buona persistenza.

GRADAZIONE ALCOLICA
14,0%

SERVIZIO E ABBINAMENTI
Si abbina perfettamente a piatti semplici ma autentici: salumi stagionati, formaggi semiduri, paste al ragù, carni arrosto o alla griglia. Ottimo con una fetta di pane rustico e lardo, o con un risotto mantecato al parmigiano. Servire a 16–18°C, in calici ampi.

Tenuta della Cascinassa,
Pozzol Groppo (AL)
info@tenutadellacascinassa.it
www.tenutadellacascinassa.it