



A Rocchetta Tanaro, 170 vignaioli vinificano, dal 1960, le proprie uve in questa cantina, assistiti nel vigneto da tecnici che vigilano affinché siano rispettati l'ambiente e la salute del consumatore. Due sono le ubicazioni in cui si svolge l'attività: una lo stabilimento attrezzato per la vinificazione e lo stoccaggio con le tecnologie più moderne, ma nel costante rispetto dei metodi tradizionali; l'altra dotata di un punto vendita che comprende anche altri prodotti tipici dell'agroalimentare piemontese.

Cantine Post dal Vin

Cantine Post dal Vin - Terre del Barbera Sca
Via Salie, 19, 14030 Rocchetta Tanaro, AT - tel +39 0141644143 - fax +39 0141644143 - terredelbarbera@vignaioli.it - www.postdalvin.it - Responsabili della produzione: Giuseppe Porzio (Presidente), Roberto Olivieri (Enologo), Nicola Faletti (Resp. Commerciale) - Anno avviamento: 1959 - Vini prodotti: 20 - €80.000 - Ettari: 100 - Uve/vini acquistati: solo uve di proprietà - ❏ si - ☺ si - 🏠 no

IL MIGLIOR VINO

Bricco Fiore
Barbera d'Asti Docg 2015 **90**

Consistenza: 32 - Equilibrio: 29 - Integrità: 29

Sensazioni: maestoso frutto prugna rivela questo vino al naso. Un frutto che avvolge, che mixa morbidezza di ciliegia nera ad inspessente tannicità, a balsamica e suadente spezia. Un naso dotato di gran polpa e di gran propellente. Profumo che porge dense e ben fuse note di mora con vene di balsami lignei preziosi. Polposità che caratterizza soprattutto il durante di bocca. Pesa in estratti il vino, che ampio, morbido e mentoso, si distende al palato in ingresso. L'acidità congrua rende verve al passaggio. Tannico in uscita, in deglutizione. Quindi soffusamente balsamico in persistenza. Un gran vino di ottima finitura enologica, base del quale è un frutto assai ricco, colto a maturità compiuta.



Informazioni: 🍷 - 📅19/06/17 - 🍷B - €6.000 - 🍷Barbera

GLI ALTRI VINI

CASTAGNASSA BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2015 **IP: 89**

C: 32 - E: 29 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 3.000 - 🍷: Barbera

GRIGNOLINO D'ASTI DOC 2016 **IP: 89**

C: 31 - E: 28 - I: 30 - 🍷 - 🍷: 4.000 - 🍷: Grignolino

MARICCA BARBERA D'ASTI DOCG 2016 **IP: 88**

C: 32 - E: 28 - I: 28 - 🍷 - 🍷: 7.000 - 🍷: Barbera

Commento Conclusivo

Quattro vini di ottimo valore presentano le Cantine Post dal Vin. Apre la fragoleggiante vena d'aroma del Grignolino d'Asti Doc 2016: varietale inossidato e puro che qualifica eccellente all'olfatto questo vino. Quindi la potenza balsamica e speziata della tannica Maricca Barbera d'Asti Docg 2016, la più armoniosa morbidezza vanigliata dal rovere della Castagnassa Barbera d'Asti Superiore Docg 2015. Eccellente il vino migliore del tasting. Il Bricco Fiore Barbera d'Asti Docg 2015 che con la sua maestosa fitezza, la sua morbidezza e la sua nitida fruttosità d'aroma si conferma campione di non comune valore analitico e sensoriale. Complimenti.

Indici Qualitativi Complessivi:

IP complessivo: 89 (+1,91%); QOT: 5,58

Indici complessivi: C: 31,75 - E: 28,5 - I: 28,75