

Barbera

È uno dei pochi vini che vogliono l'articolo al femminile e secondo la tradizione piemontese la Barbera era rossa, intensa, vinosa quasi nera; oggi non la si fa più con queste caratteristiche, almeno nelle zone dove è tutelata dal marchio DOC. Si produce in tutte le zone del centro-Sud del Piemonte.

Ha origini molto antiche, viene citata in un celebre trattato di agronomia di epoca medievale, una tipologia di uva caratterizzata da chicchi di color nero molto intenso, dalla buccia sottile e ricchi di mosto, da cui si ricava "vino ottimo, serbevole e molto potente... e questa è tenuta in grandissimo onore nella città di Asti e nei dintorni..." Quell'uva Grissa (grigia) tanto amata nel medioevo dagli Astigiani non era certo il Nebbiolo poiché era già noto allora con il suo nome, perciò con ogni probabilità si trattava della nostra schietta signora che popola con i suoi splendidi grappoli blu le colline o meglio i "bricchi" piemontesi.

Vino rosso rubino, con sfumature dai toni aranciati quando invecchia, è tra i più consumati in Piemonte; la sua popolarità è dovuta alle sue doti che esaltano amabilmente le caratteristiche della cucina e dei prodotti del territorio, sinonimo da sempre di appassionata e sincera convivialità... sarà per noi regina della festa.



Cantine Post dal Vin

Via Salie, 19 - 14030 Rocchetta Tanaro

Tel. +39 0141.644.143

www.postdalvin.it - www.postdalvin.com

terredelbarbera@vignaioli.it



Orari di apertura
del punto vendita
Feriali

Estivo: 8,30-12,30
15,00-19,00

Invernale: 8,30-12,30
14,30-18,30

Domenica
9,00-12,00



Cantine Post dal Vin
presenta:

La Barbera in Festa

Come ogni anno
si rinnova l'appuntamento
con "La Barbera in Festa",
un'occasione per stare insieme,
condividere i sapori e i colori
dell'Astigiano e degustare i vini offerti
dalla Cantina abbinati ad un menù
elaborato in collaborazione con il
Consorzio Tutela varietà
tipiche Riso Italiano
e la Pro-Loco Callianetto

Rocchetta
Tanaro

24 Maggio
2009





Cantine Post dal Vin

La Barbera in Festa

MENU'

Risotto alla Castagnassa

Proposto dallo chef Beppe Sardi del Ristorante "Il Grappolo" di Alessandria. Riso Carnaroli del Consorzio Tutela varietà tipiche riso Italiano.

Antico fritto misto

Proposto dalla Pro Loco Callianetto; il ricco piatto piemontese prevede nove pezzi: bistecca di manzo, salsiccia, cervella, polmone, fegato, filone, amaretto, semolino, carote e bagnetto verde.

Tanarini allo Spiritoso

e gelati misti proposti da Luigino del "Mangia e Bevi" di Rocchetta Tanaro.

Il tutto accompagnato dagli ottimi
vini Cantine Post dal Vin

Per il pranzo non serve
la prenotazione.

PROGRAMMA

Ore 9.30/11.30

Dove volano le Poiane

Visita al Parco naturale di Rocchetta Tanaro. Ritrovo sul piazzale della cantina Post dal Vin. Trasferimento gratuito con bus navetta al parco naturale per passeggiare nei meravigliosi boschi circostanti.

Ore 12.00

Pranzo in cantina

Ore 15.00

Musica e spettacoli

Gruppi Folcloristici "I Controcorrente" ed i "Frustatori" allieteranno il pomeriggio di festa.

Ore 16.00

Ma ... ricca

Presentazione e degustazione della Barbera d'Asti Maricca, vendemmia 2008.

