

TORLASCO

ITALIA



"Due infallibili amici mi dicono sempre quando il vino è pronto: i miei baffi!"

Sul finire dell'800, **Augusto Canelli** aveva le chiavi e custodiva i segreti delle più antiche e nobili cantine dei castelli della provincia di Asti. I più importanti produttori di vino dell'epoca chiedevano consiglio ad Augusto, perché il suo sapere e la sua profonda cultura del vino garantivano sempre risultati eccezionali.

Augusto indicava le uve migliori da raccogliere, sorvegliava con precisione i processi di vinificazione ed era un infallibile conoscitore degli ambienti ideali per l'invecchiamento del vino. In quanto al sapere quando un vino era invecchiato al punto giusto ed era pronto per essere degustato, si diceva che avesse due amici infallibili: di fronte alla bottiglia giusta, i suoi lunghi baffi iniziavano a vibrare e s'incurvavano all'insù! **Augusto Canelli**, grande intenditore di tutti i **vini piemontesi**, conosceva le qualità più nascoste della sua adorata **Barbera d'Asti** e sapeva sempre quale bottiglia scegliere in cantina.

Chi ebbe la fortuna d'incontrarlo ad un ricevimento, in qualche castello sulle colline astigiane, intento a fare degustare una delle sue proverbiali bottiglie, non lo ha più dimenticato.

Era tutto straordinario: la storia, il colore rosso rubino intenso, il profumo ampio e fruttato, i sentori di lamponi e ciliegia con retrogusto vanigliato. E ancor più straordinario era il sapore della barbera di Augusto. Un gusto indimenticabile!

Fu così che Augusto Canelli divenne "**il Signor Gusto**", il signore della barbera per antonomasia, conosciuto in tutto il Regno del Piemonte come "**Monsù Gust**", che in dialetto piemontese significa, per l'appunto, Signor Gusto.

Oggi, l'etichetta di Torlasco Barbera d'Asti celebra la figura dello stravagante e raffinato cantiniere riportando il ritratto che di Augusto Canelli "**Monsù Gust**" fece un disegnatore di passaggio in visita al Castello di Frinco, vicino ad Asti.

*"Due infallibili amici mi dicono sempre
quando il vino è pronto: i miei baffi!"*

Monsù Gust



TORLASCO

BARBERA D'ASTI DOCG

VITIGNO: Barbera.

EPOCA DELLA VENDEMMIA: terza decade di settembre scelta dell'epoca di raccolta non solo in funzione del contenuto in zuccheri ma anche in base alla maturità fenolica.

VINIFICAZIONE: tradizionale in rosso, diraspapigiatura dell'uva e macerazione a contatto con le bucce fino al termine della fermentazione alcolica. Salassi e delestage per aumentare al massimo l'estrazione di colore e tannini. Successiva svinatura e fermentazione malolattica. Affinamento in legno di rovere.

DATI TECNICI

ALCOOL: 13,5% vol

ACIDITÀ: 5 g/l in ac tartarico

PROFILO SENSORIALE

COLORE: rosso rubino intenso.

PROFUMO: ampio fruttato e con sentori di lamponi e ciliegia.

SAPORE: grande struttura, morbido e vellutato. Il retrogusto è lungo con note leggermente vanigliate.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C