

BARBERA D'ASTI D.O.C.G. Superiore

Un vino dai toni nobili. Il colore rubino intenso fa da preludio a un bouquet fitto dove la ricca trama di frutti rossi si fonde con sottili sfumature di vaniglia e spezie. In bocca è avvolgente e pieno, capace di coniugare forza e eleganza, volume e equilibrio.



Vitigni: Barbera

Anno di impianto: 1985

Suolo: 4.500_60 q.li

Ceppi_Resa/ha: calcareo, franco argillo-limoso con affioramenti sabbiosi.

Altitudine s.l.m.: 315 m.

Esposizione: sud / sud-est

Vendemmia: fine settembre

Vinificazione: macerazione estrattiva per 10 gg. con follature e rimontaggi; fermentazione alcolica in vasca termocontrollata; fermentazione malolattica.

Affinamento: 15 mesi in botti di rovere (50%) e barriques (30%), 6 mesi in bottiglia.

Produzione annua: 6.000 bottiglie

Grado alcolico: 13,5%

Abbinamento: carni rosse, cacciagione, funghi, formaggi stagionati.

Temperatura di servizio: 20 - 22 °C