



BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE

UVAGGIO: 100% Barbera Terreno: sciolto, argilloso, calcareo

ZONA DI PRODUZIONE: Regione Piemonte, Monferrato, Provincia di Asti

ETÀ MEDIA VITI: 30- 40 anni

VINIFICAZIONE: In acciaio a temperatura controllata. Affinamento in botti di rovere francese da hl 25/50 per almeno 6 mesi. Successivo affinamento in bottiglia per 6 mesi.

PROFILO SENSORIALE: Colore rosso rubino intenso.

Olfatto elegante, con sentori di viola mammola, rosa, piccoli frutti rossi, spezie e note balsamiche con leggero boisé.

Palato ricco, morbido, vellutato, di bellissima acidità. Finale lungo e persistente con ritorni balsamici.

ABBINAMENTI: grandi carni rosse, arrosti e brasati, cacciagione e selvaggina, formaggi stagionati.

SERVIZIO: aprire la bottiglia almeno 1 ora prima e servire a 18°C