



# 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