

BARBERA D'ASTI SUPERIORE "Giulio Cesare"

| | |
|--------------------------|--|
| Descrizione | La Barbera d'Asti è un vino di prestigio, ricco di colori impeccabili che si richiamano in genere al rubino purpureo, proprio quello degli abiti cardinalizi; il profumo è ampio e composito, con sentori fruttati che ricordano la mora, la ciliegia, la fragola e la confettura di frutti rossi e sentori speziati che richiamano la cannella, la vaniglia, il pepe verde. Il sapore è pieno e corposo. |
| Storia | "Vitis vinifera Montisferratensis" è la denominazione ampelografica che in pieno Ottocento veniva attribuita al vitigno Barbera, una varietà di uva da vino che al Piemonte ha regalato, a seconda dei periodi, grandi problemi ed infinite soddisfazioni. La sua origine piemontese è sicura al punto che si pensa che sia nata da un incrocio spontaneo di vitigni più vecchi. In ogni caso, è certa anche la sua presenza risale al 1800. |
| Tipo | Rosso |
| Zona di produzione | San Damiano d'Asti, Piemonte |
| Vitigno | 100% Barbera |
| Esposizione geografica | Sud |
| Denominazione | Barbera d'Asti Superiore DOCG " Giulio Cesare " |
| Produttore | Azienda Agricola La Ribota |
| Vinificazione | Tradizionale a cappello sommerso |
| Gradazione alcolica | 16 % |
| Periodo vendemmia | Inizio di Ottobre |
| Invecchiamento | Un anno in botti di rovere a seguire affinamento in bottiglia |
| Colore | Rosso rubino intenso |
| Bouquet | Vinoso con profumo caratteristico, tendente all'etereo con l'invecchiamento |
| Sapore | Asciutto,tranquillo, di buon corpo e dal gusto pieno, con adeguato invecchiamento piu' armonico |
| Abbinamenti gastronomici | Manifesta i caratteri dei grandi vini e si abbina a qualsiasi tipo di pasto, ottimo con piatti saporiti, carni rosse e formaggi stagionati |
| Temperatura di servizio | 18 - 20 gradi |
| Bottiglia /litri | Bordolese Europea 0,75 L |
| Premi ricevuti | Douja d'Or 2015 - Douja d'Or 2016 - Douja dell'Alpino 2016 Vinivilla 2013 - Vinivilla 2014 - Vinivilla 2015 - Vinivilla 2016 Vinivilla 2017 - Vinivilla 2018 - Vinivilla 2019 - Vinivilla 2022 |