



ca'd'Breia

BARBERA D'ASTI SUPERIORE

Denominazione Origine Controllata Garantita

Le uve scelte tra le migliori prodotte dai vigneti più vecchi e meglio esposti dei Soci della Cooperativa, vengono impiegate per la produzione di questo vino. La denominazione "Superiore" è chiaramente codificata dal disciplinare di produzione: le uve devono avere una gradazione naturale più elevata ed il vino ottenuto deve essere invecchiato per almeno dodici mesi, di cui sei in botti di rovere. La nostra Barbera d'Asti Superiore è affinata in piccoli carati di rovere per un periodo di tempo variabile (minimo sei mesi) stabilito da degustazioni periodiche.

Grazie all'affinamento in legno il vino subisce un'evoluzione del profumo ed una variazione del colore che lo rendono più stabile nel tempo.

La Barbera Superiore si presenta con colore rosso rubino con riflessi aranciati, buona struttura, profumo intenso di frutta e leggero boisé; sapore asciutto e persistente.

Vitigno:	Barbera
Vinificazione:	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili
Affinamento:	Dodici mesi di cui almeno sei in botti di rovere
* Gradazione alcolica:	14,5 % vol.
* Acidità totale:	5,40 g/l
Temperatura di servizio:	18° C.

Accostamenti gastronomici: Accompagna primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi.

Si abbina a secondi a base di carni rosse e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti.

