



SANT'ANNA
DEI BRICCHETTI



VIGNA DEI BRICCHETTI BARBERA D'ASTI SUPERIORE D.O.C.G.

Una Barbera Superiore ricca di corpo e di frutto, un vino che ben rappresenta la forza e la personalità del nostro terroir.

Vitigno: barbera 100%

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella prima decade di ottobre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: contropalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 70 quintali.

Vinificazione: le uve vengono delicatamente diraspate e pigiate, il mosto ottenuto viene inviato in serbatoi di acciaio inox per la fermentazione alcolica a contatto con le bucce che si protrae per circa 15 giorni a temperatura controllata (26° - 28° C). Durante la fermentazione alcolica vengono effettuati rimontaggi giornalieri che favoriscono un'estrazione ottimale di sostanze aromatiche e coloranti. Dopo la svinatura si controlla con attenzione l'inizio e lo svolgimento della fermentazione malolattica; una volta che quest'ultima è terminata il vino viene travasato ed elevato in barrique di rovere a grana fine e tostatura media da 300 litri per l'invecchiamento, che si protrae per 12-14 mesi a seconda dell'annata. I legni utilizzati sono per un 30-40% nuovi e per la restante parte di secondo e terzo passaggio. L'imbottigliamento solitamente avviene un anno e mezzo dopo la vendemmia.

Contenuto in alcol: 14% vol.

Profilo organolettico: rosso rubino con piacevoli riflessi porpora e sfumature tendenti al granato con l'invecchiamento, al naso è complesso, austero, svela sentori fruttati con leggere note speziate e tostate ben amalgamate. In bocca caldo, asciutto, armonico, di buona struttura e persistenza, tannini gradevoli e rotondi sul finale.

Abbinamento: vino dal corpo importante che si abbina perfettamente ad arrosti e formaggi di buona stagionatura.

Temperatura di servizio: 18° C