



# **BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE**

**VITIGNO:** 100 % Barbera

**VIGNETI:** situati su terreni limosi, sabbiosi e calcarei con esposizione sud, sud-est nel comune di Costigliole d'Asti, frazione Boglietto

**PRODUZIONE:** sistema di allevamento Guyot. Vendemmia manuale

**VINIFICAZIONE:** le uve selezionate vengono pigia-diraspate in modo soffice. La fermentazione e la macerazione pellicolare avvengono in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per un periodo di circa 20/30 giorni. Segue la fermentazione malolattica

**AFFINAMENTO:** in vasca di acciaio su fecce fini, dai 6 agli 8 mesi di affinamento in barrique di rovere francese, affinamento finale da 2 a 3 mesi di in bottiglia

**GRADAZIONE:** 15 % vol.

**ACIDITA' TOTALE:** 6,7 gr/l

## **NOTE DEGUSTATIVE:**

Di colore rosso rubino intenso, si percepiscono sentori ampi di frutta rossa matura (mora, lampone, ciliegia) e una leggera nota speziata. La freschezza viene armonizzata dal passaggio in legno, che regala una lunga e morbida persistenza.



thegreenexperience.it



# **BARBERA D'ASTI DOCG SUPERIORE**

**GRAPE VARIETY:** 100 % Barbera

**VINEYARD:** silty, sandy and calcareous soil;  
exposure south, south-est in the village of Costigliole  
d'Asti

**PRODUCTION:** Guyot cultivation system. Manual  
harvest

**VINIFICATION METHOD:** soft pressing of the  
intact selected grapes.  
Skin fermentation and maceration in steel tanks  
at controlled temperature for about 20/30 days.  
Follows malo-lactic fermentation

**AGING:** in steel tanks on fine lees; from 6 to 8  
months in French oak barrels.  
After bottling from 2 to 3 months in bottle

**ALCOHOL CONTENT:** 15 % vol.

**ACIDITY CONTENT:** 6,7 gr/l

**TASTING NOTES:** It has a deep and bright ruby red colour.  
An intense and pleasant scent of cherries, plums and raspberry at  
first introduces spicy hints. Its freshness is harmonized by time  
spent in little French oak barrels, donating long and soft persistence

