

La Barbera

Le uve scelte per l'ottenimento di questo vino sono, dopo la selezione Vigne Vecchie, le più zuccherine. La denominazione "Superiore" è chiaramente codificata dal disciplinare di produzione: le uve devono avere una gradazione naturale più elevata e il vino ottenuto deve essere invecchiato per almeno dodici mesi, di cui sei in botti di rovere. La Barbera possiede un'intensità colorante e una struttura che lo rendono idoneo alla maturazione in legno. Il nostro "Superiore" è affinato in fusti di rovere per un lasso di tempo variabile (minimo sei mesi) stabilito da degustazioni periodiche. Con l'invecchiamento in legno questo vino subisce una evoluzione del profumo e una variazione dell'intensità colorante che lo rendono più stabile nel tempo. Si presenta di colore rosso rubino con riflessi aranciati, di ottima struttura, ha un profumo intenso di frutta secca e leggero boisé. Il sapore è asciutto e persistente.



I Tre Vescovi

• Barbera d'Asti DOCG Superiore - 750 ml •



Vitigno	Barbera 100%
Vinificazione	Diraspapigiatura, macerazione a temperatura controllata in vinificatori programmabili che si protrae per ca. 10 gg.
Invecchiamento	Almeno 6 mesi in botti di rovere da 75HL
Gradazione alcolica	13,5 % Vol. *
Garde probable	8 anni*
Temperatura di servizio	18° C.
Accostamenti gastronomici	Ideale per accompagnare primi piatti saporiti con sughi di carne o funghi. Si abbina a secondi a base di carni rosse (brasati, arrosti) e selvaggina. Bene con formaggi erborinati, stagionati e piccanti

*Dati medi indicativi

The Barbera Wines

After the first selection for “Barbera Vigne Vecchie” wine, the remaining grapes with higher sugar-content are used to make the “Barbera d’Asti Superiore”.

The name “Superiore” (superior) is only given if wine meets high quality standards: grapes must have a natural higher sugar-content and wine must be aged for twelve months, six of which in oak barrels.

Thanks to its characteristics, Barbera is suitable for ageing in barrels. Our “Superiore” is aged in oak barrels during a space of time (at least, six months) which varies according to recurrent wine-tastings. Barrel ageing makes this wine unalterable in time. It has a ruby- red colour with orange overtones and an excellent body. It has a strong bouquet of dried fruits and slightly “boisé” (woody flavour). Its taste is dry and long-lasting.



I Tre Vescovi

• Barbera d’Asti DOCG Superiore - 750 ml •

Varietal	Barbera 100%
Winemaking	Destalking and crushing, maceration at controlled temperature in programmable tank.
Ageing process	At least 6 months in 75 HL oak barrels.
Alcohol	13,5 % by Vol.*
Garde probable	8 years*
Serving Temperature	18° C.
Food pairings	Tasty first courses, with meat or mushroom sauces. It also is excellent with matured, spicy and marbled cheeses.

*Average data



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

